

## **Riz aux herbes**

Tirée du livre Plenty de Yotam Ottolenghi  
(Un peu long à réaliser mais tellement bon!)

### **Ingrédients**

- 1 ¼ tasse de riz basmati
- 2 c. à thé de sel
- ½ tasse d'oignons verts hachés finement
- 2 tasses d'aneth hachée
- 2 tasses de persil haché
- 6 tasses de coriandre hachée (ou à mon goût : 1tasse est suffisante)
- 3 c. à soupe d'huile de canola
- 1 petite pomme de terre tranchée finement
- 3 c. à soupe d'eau
- 1 tasse de yogourt Grec
- 2 c. à soupe d'huile d'olive

### **Préparation**

Placer le riz dans une passoire et bien le rincer sous l'eau courante. Transférer dans un bol et ajouter assez d'eau pour recouvrir le riz d'un pouce d'eau. Saler et bien remuer. Laisser tremper ainsi de 1 à 2 heures. (Ce n'est pas une erreur...oui! oui! On laisse tremper de 1 à 2 heures!)

Dans un chaudron à fond épais, y verser le riz avec son liquide de trempage. Ajouter un autre 3 tasses d'eau pour bien couvrir le riz encore une fois. Ajouter les oignons et les herbes. Bien brasser. Amener à ébullition et laisser mijoter 1 à 2 minutes. Égoutter dans une passoire.

Dans le même chaudron bien asséché, faire rissoler les tranches de pommes de terre dans 2 c. à soupe d'huile jusqu'à ce qu'elles soient dorées. Les tranches ne doivent pas se toucher sinon elles vont bouillir au lieu de rissoler. Retirer du feu et laisser refroidir.

Arroser les tranches de pommes de terre de 2 c. à soupe d'eau et commencer à empiler le riz sur les pommes de terre. Le riz ne doit pas toucher les bords du chaudron et il doit avoir la forme d'une pyramide. Avec le manche d'une cuillère de bois, faire 5 trous de cheminée dans le riz jusqu'aux pommes de terre. (La vapeur va s'échapper par les cheminées et aider à la cuisson du riz par la vapeur)

Arroser la montagne de riz avec 1 c. à soupe d'huile d'olive et 1 c. à soupe d'eau.

Couvrir avec un couvercle étanche et placer sur le rond à haute intensité environ 1 minutes pour bien réchauffer le chaudron. Réduire l'intensité du feu à faible et cuire délicatement pendant 20 minutes. Fermer ensuite le feu et laisser le chaudron reposer un autre 20 minutes

Bon appétit