



RIZ À L'AIL POIVRÉ

Voici un plat de riz avec un petit quelque chose de différent. Ajustez le dosage d'ail et de poivre selon vos goûts. N'oubliez pas que le poivre de Kampot est très parfumé et peut prendre le dessus sur l'ail. Pour en faire un plat végétarien, remplacer le bouillon de bœuf par de l'eau ou du bouillon de légumes.

- 1 tasse de riz
- 2 tasses de bouillon de bœuf
- 6 à 8 gousses d'ail émincées
- ½ c. à thé de poivre de Kampot concassé
- 2 c. à table de beurre
- 1 c. à table de persil plat haché

1. Faire fondre le beurre dans une casserole.
2. Faire sauter l'ail et le poivre jusqu'à ce que l'ail soit bien coloré.
3. Ajouter le riz et cuire quelques minutes à feu moyen.
4. Ajouter le bouillon ou l'eau et amener à ébullition.
5. Couvrir et laisser mijoter environ 15 minutes, ou jusqu'à ce que le riz soit cuit.
6. Servir immédiatement, garni de persil.