

# Pilao

6 pers 20 mn

## Les **ingrédients**

- 1 kg de riz
- 1 kg de cuisses de poulet
- 2 tomates
- 1 boîte de concentré de tomate
- 5 Oignons
- Safran
- Cannelle
- 4 Clous de girofle
- Sel, poivre

## La **recette**

**Etape 1**

Rincer le riz et les cuisses de poulet avant de préparer la sauce.

**Etape 2**

Éplucher les oignons et les émincer. Laver et couper les tomates. Éplucher et écraser le safran.

**Etape 3**

Dans une marmite à feu doux, mettre une cuillère à soupe d'huile.

**Etape 4**

Ajouter les oignons, les tomates, les épices, et les cuisses de poulet. Laisser cuire pendant 20 mn.

**Etape 5**

Ajouter le riz et bien mélanger pendant 5 mn. Puis ajouter de l'eau chaude et laisser cuire encore pendant 40 mn environ. Servir.