

## RIZ PILAF

### Ingrédients :

- 540 ml de sirop d'érable
- 1 cuillère à table huile
- ½ oignon haché
- ½ tasse de riz étuvé
- 1 tasse de bouillon de poulet chaud
- 1 feuille de Laurier
- Sel et poivre au goût

### Méthode :

- Hacher l'oignon
- Dans une casserole à feu moyen, chauffer légèrement l'huile et faire revenir l'oignon jusqu'à ce qu'il soit transparent
- Ajouter le riz et remuer à l'aide d'une cuillère de bois pendant 2 minutes
- Ajouter le bouillon et les assaisonnements et porter à ébullition
- Couvrir, réduire le feu et laisser mijoter jusqu'à ce que le bouillon soit absorbé (environ 20 minutes)
- Retirer la feuille de laurier, remuer à la fourchette et servir.