

Pilao

Atelier culinaire du **24 janvier 2026** animé par **Viavy Mahéri**



X 15



30 mn



60 mn



Ingrédients

- 5 kg de **viande de bœuf**
- 5 kg de **riz basmati**
- 1 **chou blanc**
- 5 **carottes**
- 1 kg d'**oignons moyens**
- 250 gr d'**ail**
- 1 boîte de 850 ml de **tomates pelées**
- 4 petites boîtes de **concentré de tomate**
- 2 filets de **poivrons tricolores**
- 500 gr de **beurre**
- 50 cl d'**huile végétale**
- 50 cl de **vinaigre blanc**
- **Cannelle, cardamome, clous de girofle, cumin et curcuma**
- **Sel et poivre**

Préparation

1. Faire cuire la viande coupée en dés dans une marmite environ 10 mn
2. Ajouter l'ensemble des épices, les tomates, les poivrons, les oignons et l'ail
3. Laisser mijoter environ 15 à 20 mn
4. Ajouter le riz et mélanger en ajoutant le beurre au fur et à mesure environ 5 mn
5. Couvrir de papier aluminium ou papier cuisson et laisser cuire à feu doux
6. Découper le chou blanc, les carottes et quelques oignons en lamelles
7. Mélanger l'ensemble dans un saladier et ajouter huile, vinaigre, sel et poivre

Observations