

# Paprikas

E-mail : paprikasblog@yahoo.fr - Site web / Blog : <https://paprikas.fr/>

---

## Riz safrané au four

**Pour 4 personnes**

**Préparation : 15 min**

**Cuisson : 15 min**

### ***Ingrédients :***

300 g riz basmati

1 g de safran en filaments

600 g d'eau chaude

4 cuillères à soupe de caviar de tomates séchées

2 oignons rouges

125 g de yaourt nature

Sel et poivre

### ***Préparation :***

Préchauffez le four à 200°C.

Mettez les pistils de safran dans les 600 g d'eau chaude.

Epluchez et coupez les oignons rouges en lamelles.

Faites revenir 5 minutes, les lamelles d'oignons dans une poêle profonde ou une sauteuse qui va au four avec l'huile d'olive.

Ajoutez le riz et le caviar de tomates. Mélangez et faites-les revenir 1 minute.

Ajoutez l'eau chaude au safran. Salez et poivrez.

Mettez à cuire au four pendant 15 minutes.

Servez aussitôt avec du yaourt nature.