

# Cocotte de riz à l'indienne, curcuma, safran et lime kéfir

## Recette pour 4

### Description

Un riz basmati cuit dans un bouillon de volaille parfumé au safran et lime kéfir.

### L'astuce du chef

Si vous ne trouvez pas de feuille de lime kéfir, il est possible de les remplacer par un bâton de citronnelle.

### Ingrédients

#### Riz

- 1 Tasse(s) Riz basmati
- 1 Unité(s) Oignon
- 15 Gr Gingembre frais
- 2 Gousse(s) Ail
  
- Huile végétale

#### Bouillon

- 400 Ml Bouillon de poulet
- 3 Feuille(s) Lime kaffir
- 10 Pistil Safran
- 1 Cuil. à thé Curcuma
  
- Huile végétale

#### Garniture

- 1 Unité(s) Citron
  
- Huile végétale

### Préparation

- Temps de préparation **45 mins**
- Préchauffez votre **four** à **400 F°**

#### Mise en place

Ciselez finement l'oignon. Hachez l'ail et le gingembre.

Préparez le bouillon de poulet.

Gardez le bouillon légèrement frémissant pour infuser le safran, les feuilles de lime kéfir et le curcuma pendant 30 minutes. Pressez le citron et conservez le jus.

#### Cuisson du riz

Faites chauffer un casserole avec un filet d'huile végétale. Ajoutez l'oignon, l'ail, le gingembre et cuire le tout une minute. Faites revenir le riz avec ce mélange une minute supplémentaire. Ajoutez le bouillon et couvrez. Enfournez 20 minutes, puis laissez reposer hors du four durant 5 minutes. Ajoutez le jus de citron et servez aussitôt.

**Bon appétit!**