

Riz à l'indienne

Recette pour 4

Description

Cette variation de riz sauté aux épices est très commun dans le sud de l'Inde.

L'astuce du chef

Vous pouvez effectuer une pré-cuisson au riz pour un meilleur résultat. Varier les épices à votre goût.

Ingrédients

Pour le riz

- 250 Gr Riz basmati
- 1 Unité(s) Oignon blanc
- 1 Gousse(s) Ail
- 1 Cuil. à thé Gingembre frais
- 1 Cuil. à thé Graines de cumin
- 1 Cuil. à thé Graines de moutarde
- 5 Unité(s) Cardamome
- 1 Feuille(s) Laurier

- Huile végétale
- Sel et poivre
- Beurre

Préparation

- Temps de préparation **30 mins**

Pour le riz

Premièrement rincer le riz à l'eau froide. Faire le cuire dans une casserole d'eau bouillante salée jusqu'à ce qu'il soit al dente. Égoutter, réserver de côté pour faire refroidir. Dans une grande poêle faites chauffer l'huile et ajouter toute les épices ainsi que l'ail et le gingembre. Une fois que l'huile est bien aromatisée ajouter le riz et saler et poivrer à votre goût.

Bon appétit!