

Riz parfumé

4 portions

Matériel nécessaire :

- ❖ tasse et cuillères à mesurer
- ❖ casserole

Ingrédients :

- ❖ 200 ml de riz parfumé (basmati ou autre)
- ❖ 400 ml d'eau froide
- ❖ Au goût sel, curry

Méthode :

Laver le riz

Déposer le riz dans un tamis et le rincer à l'eau froide en le remuant avec les doigts. Arrêter dès que l'eau qui s'en écoule est de nouveau transparente (En le rinçant, on ôte la farine de riz, ce qui évite d'épaissir l'eau de cuisson).

Cuire le riz

Déposer le riz dans une casserole avec l'eau, assaisonner avec le sel et le curry, puis porter à ébullition tout en remuant. Couvrir et cuire à feu très doux, sans remuer, pendant 15 minutes. Laisser reposer hors du feu pendant 5 minutes.

Variante : On peut cuire le riz parfumé au micro-ondes pendant environ 20 minutes.