

Recettes de cuisine française diverses

Riz pilaf au curry

Ingrédient pour 2 personnes

- 1 bonne tasse de riz basmati ou autre
- 1 cuillère à café de bouillon de légumes
- 1 cuillère à soupe de curry ou poudre à colombo
- 1 cuillère à soupe d'huile d'olive
- 1 noix de beurre
- 2 grands verres d'eau
- 1 échalote

Budget €

Difficulté : facile

Préparation : 10 mn

Cuisson : 30 mn

Mettre un mélange d'huile et de beurre à chauffer dans une grande poêle.

Eplucher et hacher finement l'échalote.

Mettre l'échalote dans la poêle chaude.

Faire revenir quelques minutes l'échalote.

Ajouter le riz préalablement lavé et mélanger.

Lorsque le riz devient translucide, après 2/3 mn environ, ajouter les verres d'eau.

Ajouter le bouillon de légumes et la cuillère à soupe de curry ou poudre à colombo

Bien mélanger jusqu'à ébullition puis couvrir et laisser cuire à feu doux jusqu'à ce que le riz soit bien gonflé.

Une fois l'eau complètement évaporée, si le riz manque encore de cuisson, il faut rajouter de l'eau et prolonger la cuisson.

Pour terminer, mettre dans un plat de présentation creux.