Riz

Riz à l'indienne

35 min	5 min	30 min	0	507
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	CALORIES

Étape 1

Préparation du riz à l'indienne

1. Faire chauffer l'huile et le beurre dans une casserole.
2. Peler et hacher le gingembre frais.
3. Eplucher et hacher l'oignon, le faire revenir pendant quelques minutes.
4. Ajouter les épices, puis le riz. Faire revenir à nouveau.
5. Ajouter les raisins secs et recouvrir d'eau.
6. Couvrir la casserole et cuire pendant 30 minutes sur feu doux. Egoutter le riz.
7. Dans une poêle, faire dorer les noix de cajou.
8. Ajouter les noix de cajou au riz, et servir rapidement.

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour le riz à l'indienne

- 50 cl **Eau**
- 300 g **Riz Basmati**
- 1 **Oignon(s)**
- 50 g **Beurre**
- 50 g **Noix de cajou**
- 30 g **Raisins secs**
- 1 c. à soupe **Huile d'olive**
- 1 c. à café **Safran**
- 2 c. à café **Gingembre frais**
- 2 unité(s) entière(s) **Clou(s) de girofle**
- 1 c. à café **Cannelle en poudre**
- 2 c. à café **Graines de coriandre**
- 3 c. à café **Curcuma**
- 1 **Sel**