



Riz ^{Riz} à l'indienne



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

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour le riz à l'indienne

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.

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**