

Riz au citron et au safran |

Recette pour 12 tapas

Description

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

Ingrédients

Pour le riz

- 400 Gr Riz basmati
 - 150 Gr Oignon blanc
 - 2 Gousse(s) Ail
 - 1 Cuil. à thé Gingembre frais
 - 2 Cuil. à thé Zeste(s) de citron
 - 1 Feuille(s) Laurier
 - 900 Ml Bouillon de poulet
 - 1 Pincée(s) Pistil de safran
 - 60 Ml Jus de citron
 - 30 Ml Coriandre fraîche
-
- Beurre
 - Sel et poivre

Préparation

- Temps de préparation **30 mins**

Pour le riz

Premièrement, rincez le riz à l'eau froide.

Mettez le bouillon de volaille à chauffer avec les pistils de safran. Faites infuser le bouillon quelques minutes.

Dans une casserole, chauffez le beurre avec les oignons. Faites-les suer jusqu'à ce qu'ils soient translucides.

Ajoutez l'ail et le gingembre. Cuire 10 secondes.

Ajoutez le riz et faites-le frire 1 min dans le mélange d'oignon puis rajoutez la totalité du bouillon de volaille.

Lorsque le riz bout, baissez le feu jusqu'à mijotement et laissez cuire 10 minutes.

Coupez ensuite le feu et mettez le couvercle. Laissez reposer 10 à 15 minutes (c'est à cette étape que le riz va bien absorber le liquide et avoir sa texture toute particulière).

Ajoutez enfin le zest et le jus de citron. Mélangez.

Rectifiez l'assaisonnement avec sel et poivre. Servez immédiatement.

Bon appétit!