

# Riz Jasmin, bouillon de poulet aux épices |

**Recette pour 4 personnes**

## **Description**

Un riz plein de saveur qui porte avec lui les saveurs des épices circassienne

## **L'astuce du chef**

Vous pouvez également utiliser le cuiseur à riz en utilisant la même méthode.

## **Ingrédients**

### Riz Jasmin

- 250 Ml Riz au jasmin
- 375 Ml Bouillon de poulet
- 0.50 Cuil. à thé Flocons de chili
- 1 Cuil. à thé Curcuma
- 100 Gr Oignon
  
- Sel et poivre

## **Préparation**

- Temps de préparation **30 mins**

### Riz au Jasmin

#### **Bouillon de poulet**

Préparez votre bouillon de poulet avec les épices, laissez infuser, réservez-le au chaud.

Dans une casserole, faites suer l'oignon avec un peu d'huile d'olive. Déposez le riz dans un bol, versez dessus suffisamment d'eau froide pour bien le couvrir et froter les grains entre vos mains plusieurs fois. Retirez l'eau et répétez la même opération à 1 ou 2 reprises, jusqu'à ce que l'eau qui s'écoule soit presque translucide. Égouttez le riz. Versez le bouillon de poulet mesuré dans la casserole et portez à ébullition. Ajoutez le riz, baissez le feu (moyen) et couvrez la casserole. Poursuivre la cuisson à frémissement pendant 15 minutes. Retirez du feu et laissez reposer pendant 5 minutes sans retirer le couvercle. Remuer délicatement à la fourchette ou avec des baguettes de façon à séparer les grains de riz et servir chaud.

**Bon appétit!**