

# Riz Jeera

## Recette pour 4

### Description

Un riz basmati parfumé aux graines de cumin.

### L'astuce du chef

Vous pouvez utiliser n'importe quelle sorte de riz ou bien remplacer par une légumineuse.

### Ingrédients

#### Riz

- 1 Tasse(s) Riz basmati
- 1 Unité(s) Oignon
- 1 Cuil. à thé Cumin moulu
- 1 Cuil. à thé Graines de cumin
- 1 Cuil. à soupe Ghee
  
- Sel et poivre

### Préparation

- Temps de préparation **25 mins**

#### Mise en place

Hachez l'oignon finement.

#### Préparation du riz

Dans un grand volume d'eau bouillante salée (10 g de gros sel / litre d'eau) faites cuire le riz basmati pendant 10 minutes. Égouttez bien. Réservez au chaud.

#### Riz Jeera

Faites chauffer le ghee dans une poêle. Ajoutez les graines de cumin et l'oignon et faites cuire jusqu'à ce que l'oignon soit translucide. Saupoudrez de cumin en poudre et cuire une minute supplémentaire. Mélangez au riz et assaisonnez de sel.

### Bon appétit!