

RIZ À L'ORIENTALE

Avril 2016

Ingrédients (4 personnes) :

- ★ 250 g de riz long américain ou Surinam
- ★ 1 piment oiseau
- ★ 1 oignon rouge
- ★ 4 abricots secs
- ★ 4 figues sèches
- ★ 50 g de raisins secs blonds
- ★ 2 brins de persil plat
- ★ 40 g de beurre
- ★ 1 cuillère à soupe d'huile d'arachide
- ★ 1 cuillère à soupe d'huile de sésame
- ★ 2 graines de cardamome
- ★ 1 tablette de bouillon de poule
- ★ 2 pincées de curcuma en poudre
- ★ 1 cuillère à café de gros sel gris de Guérande
- ★ Sel fin, poivre du moulin

Ustensiles : 2 casseroles, Égouttoir, Sauteuse

Préparation : 10 mn

Cuisson : 23 mn

Difficulté : Facile

Coût (indicatif) : 3,70 € (soit 0,93 € par personne)



Recette :

Porter à frémissement 25 cl d'eau dans une casserole, couper le feu, ajouter les raisins secs, couvrir et laisser macérer 20 mn. Porter à ébullition une grande casserole d'eau avec la tablette de bouillon de poule, ajouter le gros sel et le riz, laisser cuire 18 minutes à découvert, à petits bouillons. Peler l'oignon et le hacher. Ciseler finement le persil. Ouvrir le piment, ôter les graines et le pédoncule et le couper en fines rondelles. Découper les abricots et les figues en petits dés de 5 mm de côté. Égoutter le riz et les raisins secs. Faire fondre le beurre avec l'huile d'arachide dans une sauteuse, ajouter tous les ingrédients (riz, piment émincé, oignon haché, dés d'abricots et de figues, raisins blonds, cardamome et curcuma), saler, poivrer et réchauffer à feu doux durant 5 mn en remuant continuellement. Ajouter le persil ciselé et l'huile de sésame au dernier moment.

On peut mouler le riz en petits dômes à l'aide d'un petit bol. Servir en accompagnement de viande d'agneau, de poulet ou de poisson grillé.