

# RIZ MADRAS

Octobre 2008 (Révisé en avril 2017)

## Ingrédients (4 personnes) :

- ★ 250 g de riz thaï ou basmati
- ★ 1 oignon paille
- ★ 1 boîte de 4 tranches d'ananas au sirop
- ★ 2 cuillères à soupe d'huile d'arachide
- ★ 1 tablette de bouillon de volaille
- ★ 65 g de beurre (40 + 25)
- ★ 30 g de raisins secs blonds
- ★ 2 cuillères à soupe de noix de coco râpée
- ★ Sel fin, poivre blanc moulu

Ustensiles : 2 casseroles, Sauteuse

Préparation : 10 mn

Cuisson : 25 mn

Difficulté : Facile

Coût (indicatif) : 1,90 € (soit 0,48 € par personne)



## Recette :

Porter à ébullition 25 cl d'eau dans une petite casserole, ajouter les raisins secs, couvrir et hors du feu laisser gonfler 15 minutes. Verser 75 cl d'eau dans une casserole, ajouter la tablette de bouillon de volaille et porter à frémissement en remuant de temps en temps. Eplucher l'oignon et le hacher finement. Dans une sauteuse, chauffer l'huile et 40 g de beurre et faire suer les oignons à feu mi-vif deux minutes en remuant sans cesse. Ajouter le riz et bien remuer durant 1 minute jusqu'à ce qu'il devienne transparent. Verser 25 cl de bouillon chaud, saler peu, poivrer et à feu doux laisser évaporer le liquide en remuant de temps en temps. Deux fois de suite, dès que le riz a absorbé le liquide, ajouter 25 cl de bouillon et prolonger la cuisson. Égoutter deux tranches d'ananas, les couper en petits cubes.

Arrêter la cuisson dès que tout le liquide a été consommé et que les grains de riz se détachent les uns des autres. Égoutter les raisins secs, les ajouter au riz ainsi que les dés d'ananas et la noix de coco râpée. Bien homogénéiser, ajouter le beurre restant en dés. Servir en accompagnement de curry d'agneau, colombo de porc, émincé de volaille à l'indienne, poisson au lait de coco, ...