

RIZ BASMATI À L'INDIENNE

2 à 3 portions

V 2

INGRÉDIENTS

- 3/4 tasse de riz basmati
- 1 1/2 tasses d'eau
- 1/3 tasse d'amandes tranchées
- 1 1/2 c. à soupe de beurre ou margarine végétale
- 1/4 c. à thé de cannelle moulue
- 1/2 c. à thé de graines de cardamome moulues
- 6 clous de girofle
- 1 c. à table de sucre de canne ou cassonade
- Sel au goût (optionnel, car pas nécessaire)
- Jus de lime (facultatif)



INSTRUCTIONS

1. Laver le riz et l'égoutter
2. Couper plus finement les amandes avec un couteau (morceaux de 5 mm)
3. Dans un bol, bien mélanger les amandes, les clous de girofle, la cannelle et la cardamome.
4. Faire bouillir 1 1/2 tasses d'eau dans une bouilloire
5. Faire risseler les amandes et épices dans le beurre dans un petit chaudron, à feu moyen, pendant 5 minutes, en brassant constamment.
6. Ajouter le riz, l'eau bouillante et le sucre de canne, et laisser cuire 15 minutes à feu doux, avec le couvercle fermé.
7. Terminer la cuisson au four à 350 °F pendant 15 minutes, dans un plat en pyrex qui va au four, avec le couvercle fermé.
8. Servir avec un léger filet de jus de lime (idéal) ou de citron
9. Ce riz n'a pas besoin d'être salé, mais faites selon votre goût.