

Le riz à l'indienne de Nathalie

Elle nous a préparé ce riz pour accompagner un carry de poulet

Ingrédients pour environ 10 personnes :

500g de riz que l'on cuit à l'avance

2 c. à s. d'huile

2 oignons émincés

1 poignée de bâtons de canelle

1 c.a.s. de graines de moutarde noires

1 dizaine de graine de Cardamome

1 bol de petits pois congelés

150g de noix de cajou

On coupe l'oignon en fines tranches et on rassemble les épices. On fait chauffer l'huile pour y faire fondre les oignons doucement. On ajoute les épices un à un. Le feu doit être doux pour que l'huile s'imprègne de l'odeur de chacun des épices. Quand elle sent bon, on ajoute les noix de cajou et les petits pois.

On mélange et on commence à incorporer le riz. Deux ou trois louches à chaque fois.

Le riz utilisé a un grain ferme et petit : le basmati. Il doit être bien mélangé aux autres ingrédients pour en avoir le goût.

Il suffit de réchauffer au moment de servir.