

# Riz pulao au citron

## Ingrédients pour 4 personnes :

- 300 g de riz basmati
- 1 cc d'huile de sésame
- 1 petit oignon
- 1 cc rase de gingembre râpé
- 3 graines de cardamome verte
- 20 g de noix de coco fraîchement râpée
- le jus d'un citron
- le zeste râpé d'un citron
- 1 cube de bouillon de légumes
- quelques feuilles de karipatta
- 2 cc de lemon rice masala (ou 1 pincée d'asa foetida + 1 cc graines de moutarde + 1 cc de lentilles beluga + 1 pointe de piment rouge en poudre + 1 cc de curcuma)

## Instructions :

Laver le riz à l'eau froide dans une grande casserole (5 ou 6 eaux sont nécessaires). Laisser tremper le riz dans le même récipient plein d'eau froide pendant 30 minutes. Quand il a fini de tremper, le laisser égoutter pendant 20 minutes.

Pendant ce temps, presser le citron et verser son jus dans un verre gradué. Ajouter le cube de bouillon de légumes puis de l'eau bouillante jusqu'à l'équivalent en volume de 400 g de riz (300 g de riz + 1/3). Garder au chaud.

Dans une petite cocotte en fonte, faire chauffer l'huile et y faire revenir l'oignon avec les feuilles de karipatta froissées et les graines de cardamome. Quand l'oignon est cuit et un peu doré, ajouter le gingembre râpé, le zeste de citron, la noix de coco puis le lemon rice masala et faire revenir 2 minutes. Ajouter le riz, puis le bouillon et porter à ébullition.

Couvrir alors la cocotte d'une feuille de papier aluminium, puis d'un couvercle bien épais et lourd. Cela doit être assez hermétique pour que le riz cuise dans sa vapeur.

Laisser cuire à feu très doux pendant 25 minutes. Ensuite, couper le feu et laisser ainsi pendant 10 minutes sans toucher au couvercle, ce qui permet d'homogénéiser la cuisson du riz. Egrener ensuite à la fourchette.



Délices d'épices - Tous droits réservés



sans gluten



sans lactose



sans oeufs



végétalien