

RIZ AU SAFRAN ET A LA CARDAMOME

Pour 4 personnes

- 225g de riz Basmati
- 15g de beurre doux
- 1 c.à s. d'huile végétale
- 1 oignon émincé
- 2 piments rouges séchés (facultatif)
- 6 gousses de cardamome légèrement écrasées
- 1 bâton de cannelle
- 1 c. à c. de graines de cumin
- 2 feuilles de laurier
- 1 c. à c. de pistils de safran trempés dans 1 c. à s. de lait très chaud (c'est pourquoi le riz a cette belle couleur jaune)
- 475ml d'eau bouillante
- sel et poivre

Mettre votre riz dans un bol et le rincer plusieurs fois, jusqu'à ce que l'eau devienne claire, et le laisser tremper 15mn. Une fois trempé, bien laisser le riz s'égoutter.

Faites chauffer un faitout et y mettre le beurre et l'huile. Rajouter l'oignon et le faire blondir 2 à 3mn à feu moyen, tout en remuant.

Ajoutez les piments, la cardamome, la cannelle, le cumin et le laurier.

Mettre le riz dans le faitout, et bien remuer le tout pendant 2 à 3mn. Ajoutez le safran et l'eau bouillante, salez et poivrez et portez le tout à ébullition. Couvrez votre faitout, et réduire le feu à "feu doux", et laisser mijoter 10mn.

Enlever le faitout du feu et laisser reposer pendant 10mn encore, le riz continuera de cuire à couvert.

Séparez les grains de riz avec une fourchette et servez aussitôt.