Riz jaune au curry aux petits pois

Accompagnements · Inde



10 min
PREPARATION

45 min
CUISSON

6 pers.
PORTIONS

DIFFICULTE

Un riz parfumé, coloré et moelleux, relevé au curry puis enrichi de petits pois et de beurre. Il peut accompagner du poulet, du poisson, une viande en sauce ou des légumes.

Ingredients

tasses de riz long grain. 2	
cuillères à soupe d’huile	

3 c. à soupe

½ cuillère à soupe de curry en poudre
1

cuillère à café de poivre noir moulu
1.2

rase de se
1 c. à café

de petits pois surgelés
200 g

de beurre
40 g

½ tasses d'eau, soit environ 875 ml
3

Preparation

1

Préparer le riz Rincez le riz deux ou trois fois à l'eau froide, jusqu'à ce que l'eau devienne presque claire. Égouttez-le soigneusement. Cette étape évite d'obtenir un riz trop collant.

2

Préparer l'oignon Épluchez l'oignon. Coupez-le en quatre gros morceaux, comme dans la vidéo. Vous pouvez aussi l'émincer si vous préférez le retrouver moins distinctement dans le riz.

3

Mettre le riz dans la casserole Versez l'huile dans une casserole et faites-la chauffer à feu moyen. Ajoutez les morceaux d'oignon, puis le riz égoutté.

4

Ajouter les assaisonnements Incorporez le poivre noir, le curry et l'assaisonnement liquide. Mélangez soigneusement afin que tous les grains soient enrobés d'huile et d'épices.

5

Faire revenir le riz Faites revenir le riz pendant environ 3 à 4 minutes à feu moyen en remuant régulièrement. Les grains doivent légèrement sécher et prendre une couleur jaune uniforme, sans brûler.

6

Ajouter l'eau et le sel Versez les 3½ tasses d'eau. Ajoutez le sel et mélangez une dernière fois. Goûtez prudemment l'eau de cuisson : elle doit être suffisamment assaisonnée, mais pas trop salée.

7

Commencer la cuisson Portez à ébullition à feu moyen-vif. Laissez cuire sans couvrir pendant environ 8 à 10 minutes, jusqu'à ce que la majeure partie de l'eau soit absorbée. De petits trous doivent apparaître à la surface du riz.

8

Couvrir le riz Baissez légèrement le feu. Posez une feuille de papier cuisson directement au-dessus du riz, puis couvrez la casserole avec du papier aluminium et son couvercle. Cela retient la vapeur et aide les grains à terminer leur cuisson uniformément.

9

Terminer la cuisson Laissez cuire à feu doux ou moyen-doux pendant 12 à 15 minutes. Vérifiez un grain : il doit être tendre, mais rester entier. Si le riz est encore ferme, ajoutez 2 à 3 cuillères à soupe d'eau chaude et prolongez la cuisson de 5 minutes.

10

Ajouter les petits pois Versez les petits pois sur le riz chaud. Mélangez délicatement en soulevant le riz du bas vers le haut afin de ne pas casser les grains.

11

Incorporer le beurre Ajoutez le beurre en morceaux. Mélangez jusqu'à ce qu'il soit entièrement fondu et réparti dans le riz. Couvrez, éteignez le feu et laissez reposer 5 minutes.

Conseils du chef

Ne remuez pas continuellement le riz après l'ajout de l'eau : les grains risqueraient de devenir collants. Si vous utilisez des petits pois surgelés, inutile de les cuire longtemps. La chaleur du riz suffit généralement à les attendrir. Commencez avec peu de sel, surtout si votre assaisonnement liquide est déjà salé.