



RECETTE AVEC



Riz parfumé  
au curcuma



Préparation : 5 min  
4 personnes  
Cuisson : 20 min

## Ingrédients

- 200g de riz
- 350 ml d'eau
- 2 gousses d'ail, émincées
- 1 cuil. à soupe d'huile d'olive
- 1 cuil. à soupe de gingembre frais, pelé et râpé\*
- 2 cuil. à café de curcuma en poudre\*
- ½ cuil. à café de sel, pour le goût
- 80g de raisins secs
- 1 poignée de feuilles de menthe fraîches
- ½ citron, jus (optionnel)
- 35g de pignons de pin grillés

1. Faire chauffer un peu d'huile dans une casserole puis y faire revenir l'ail émincé quelques secondes. Ajouter le gingembre râpé, le curcuma, le sel, et mélanger.
2. Verser le riz, couvrir du volume d'eau indiqué et porter le tout à ébullition. Réduire le feu au minimum, couvrir d'un couvercle et laisser mijoter 15 minutes ou jusqu'à ce que toute l'eau soit absorbée. Quelques minutes avant la fin de la cuisson, incorporer les raisins secs pour qu'ils se réhydratent.
3. Retirer la casserole du feu et laisser reposer 5 minutes avec le couvercle. Remuer délicatement avec une fourchette pour s'assurer que les grains soient bien séparés les uns des autres et ajuster l'assaisonnement au besoin. Finir en ajoutant un filet de jus de citron (optionnel), puis incorporer les feuilles de menthe et réhausser de pignons de pin grillés. Et voilà, c'est prêt !

