

Riz pilaf au Curry Rouge

Ingrédients

250 g de riz

4 CS d'huile d'olive

1/2 oignon

3 CC de curry rouge (vous pouvez mettre 1CS sans problème moi je n'ai pas osé car je ne connaissais pas le gout de cette épice)

bouillon type kub or (1/2 cube)

eau : 2 fois le volume du riz

Dans une sauteuse, faites chauffer l'huile, y verser ensuite le riz et l'oignon jusqu'à coloration.

Dans une casserole d'eau, mélanger kub or, et porté à ébullition.

Une fois le riz bien doré, verser une partie du bouillon et le curry, remuer et verser le restant. Couvrir et faire cuire environ 20 minutes à feu doux.

