

Riz basmati

Ingrédients pour 4 personnes

Riz basmati, sel
Huile
Cumin en poudre

Safran
Cardamome noire et verte
Clous de girofle

Laver le riz à l'eau jusqu'à ce qu'elle soit claire. Faire bouillir de l'eau salée selon votre goût (quantité doublée de celle du riz) avec 1 cs d'huile.

Ajouter le riz et maintenir la cuisson. Lorsque l'eau arrive à hauteur du riz, réduire le feu et goûter régulièrement jusqu'à ce que le riz soit cuit. Quand c'est le cas, ajouter cumin, safran, cardamome, clous de girofle et couvrir pour diffuser les parfums.