

Riz pilaf aux épices douces et oignons verts

Ingrédients nécessaires

- 200g de riz à grain long (Basmati ou Thaï)
- 300ml à 400ml de bouillon de légumes ou d'eau
- 1 botte d'oignons verts
- Épices : 1 c.à.c de curcuma, 1/2 c.à.c de cumin, 2 gousses de cardamome
- Matière grasse (beurre ou huile neutre)
- Sel et poivre du moulin

Étapes de préparation

- Ciselez les oignons verts en séparant la partie blanche de la partie verte.
- Faites revenir le riz non lavé dans la matière grasse avec les épices et la partie blanche des oignons jusqu'à ce que les grains deviennent translucides.
- Versez le liquide (bouillon ou eau) en respectant le ratio de 1 volume de riz pour 1,5 à 2 volumes de liquide.
- Couvrez et laissez cuire à feu doux pendant 15 à 18 minutes sans jamais remuer.
- Retirez du feu et laissez reposer à couvert pendant 5 minutes pour une absorption optimale.
- Incorporez la partie verte des oignons ciselée juste avant de servir pour apporter de la fraîcheur.

Les règles d'or pour un résultat parfait

- Ne lavez jamais le riz : l'amidon de surface est indispensable pour la tenue des grains.
- Faites toujours revenir les épices dans la matière grasse pour libérer leurs arômes liposolubles.
- Ne remuez pas le riz pendant la cuisson pour préserver la texture légère et éviter de casser les grains.
- Le temps de repos final est crucial pour obtenir des grains parfaitement détachés et une cuisson homogène.