

RIZ AUX ASPERGES ET AUX POIVRONS PARFUMÉ AU CARI

Ingrédients :

- 1 tasse (188 g) de riz basmati
- 1-2 c. à soupe (15-30 ml) d'huile d'olive
- Une douzaine d'asperges parées, et tranchées en tronçons d'environ 1 ½ po (3,8 cm)
- Le ¼ d'un poivron moyen de couleur (jaune, ou rouge ou autre) haché
- ½ oignon jaune haché
- 1 ½ tasse (375 ml) de bouillon de poulet chaud
- 1 gousse d'ail au presse-ail
- 1 c. à thé (5 ml) de poudre de cari
- Sel et poivre au goût

Préparation :

1. Dans un tamis, rincer abondamment le riz jusqu'à ce que l'eau devienne claire. Égoutter et réserver.
2. Dans une casserole, chauffer l'huile et faire revenir l'oignon et le poivron. Ajouter la poudre de cari et bien mélanger. Ajouter le riz et mélanger pour bien enrober le tout.
3. Verser le bouillon de poulet chaud et la gousse d'ail pressée. Saler et poivrer. Mélanger.
4. Porter le tout à ébullition. Couvrir, baisser le feu à doux, et laisser mijoter pendant 12-15 minutes. Dans les 5 dernières minutes de cuisson, ajouter les tronçons d'asperges et poursuivre la cuisson (si nécessaire, vous pouvez rajouter un peu de bouillon de poulet) jusqu'à cuit. Détacher les grains et servir.

Source : Maripel

« La fille de l'anse aux coques », Maripel, le mardi 6 mars 2012

<http://lafilledelanseauxcoques.blogspot.com/2012/03/riz-aux-asperges-et-aux-poivrons.html>