

PILAF INDIEN

AUX PETITS LÉGUMES

*250g de riz basmati
500ml d'eau
3 carottes en dés ou en bâtonnets
1 poivron vert en fines lamelles
1 oignon haché
1 tasse de petits pois
1 tomate en dés
4 clous de girofle
2 gousses de cardamome
¼ de c. à c. de cannelle
sel - poivre
1 c. à s. d'huile d'arachide*

Dans un mortier, écraser les clous de girofle, la cannelle, le poivre, le sel et la cardamome. Ôter les morceaux de gousse de cardamome, pour ne conserver que les graines. Chauffer l'huile dans un wok, faire rissoler les épices pendant quelques instants, puis ajouter les dés de tomates pour faire une sauce. Verser le riz et laisser revenir quelques instants. Ajouter ensuite les oignons et les carottes et les petits pois, mélanger le tout soigneusement puis en dernier lieu, verser l'eau. Porter à ébullition puis baisser le feu et laisser mijoter jusqu'à ce que le riz soit cuit.