

Riz au citron

Inspirées d'une recette issue du livre [Hiltl. Saveurs et fantaisies végétariennes](#). Cette recette est magnifique de par sa légèreté, sa fraîcheur et les saveurs des épices.

Ingrediens

- 320 g de riz basmati
- 1 cs d'huile de soja (ou d'olive)
- 1 cc de graines de moutarde, noire
- 2 cloux de girofle
- 1 feuille de laurier
- 1 poignée de raisins sec sultanines, trempés
- 1 citron, jus et zeste
- 2 cs de noix de coco râpée
- (option) une pointe de couteau de safran en poudre
- sel
- 6 dl d'eau
- 2 cs de pignons de pin ou cacahuètes

Progression

1. rincer le riz
2. faire revenir les graines de moutarde, les cloux de girofle et le laurier dans l'huile
3. ajouter les raisins secs, le riz, le jus et le zeste de citron, la noix de coco, (le safran), le sel et l'eau
4. mélanger et porter à ébullition, quand les cratères apparaissent, couvrir et couper le feu, attendre 13 minutes
5. ajouter les pignons ou les cacahuètes grillées et aérer avec une fourchette

Commentaires

Corinne, le 28.01.2013 : je n'avais pas de noix de coco râpée et mon riz était fameux quand même :)

[accompagnement](#), [riz](#), [hiltl](#)

From:
<https://yacs.alternatique.ch/> - YACS



Permanent link:
https://yacs.alternatique.ch/doku.php?id=recettes:riz_au_citron

Last update: **2013/01/28 19:01**