

Riz parfumé au citron vert et à la coriandre

J'utilise souvent du riz thaï blanc. Le riz basmati se prête bien à cette recette lui-aussi.

Recette pour 4 personnes

15 g de beurre (ou 1 C à soupe d'huile)
300 g de riz long grain (voir note)
500 ml de bouillon (poule ou légumes)
½ C à café de sel (ou un peu moins en fonction de la teneur en sel de ton bouillon)
¼ C à café de poivre noir
le zeste et le jus de 2 petits citrons verts (ou 1 gros)
1 petite poignée de coriandre fraîche émincée (divisée en 2)
1 pincée de cumin en poudre (facultatif)

Préparation

Dans une sauteuse ou une grande casserole, fais fondre le beurre à feu moyen-vif, puis ajoute le riz. Remue pour bien enrober le riz de beurre, et laisse cuire 1 minute en remuant.

Ajoute le reste des ingrédients (avec la moitié de la coriandre), et porte à ébullition. Quand ça bout, réduis le feu à moyen-doux, couvre et laisse cuire 12 à 15 minutes (en fonction de la qualité de ton riz).

Retire du feu et laisse reposer 10 minutes sans découvrir. Remue avec une fourchette pour aérer ton riz et ajoute le reste de coriandre (je le transvase généralement dans un grand saladier, et je travaille avec 2 fourchettes).

Cuiseur-pression électrique (Instant-Pot) : utilise la fonction « viande » pour cuire le riz dans le beurre. Puis ajoute tous les ingrédients, programme « riz » 8 minutes. Fais sortir la pression, sans ouvrir le cuiseur ; attends 10 minutes, et aère ton riz.

