

KHILI HUI KHICHRI

Riz aux pois cassés jaunes

Source: Madhur Jaffrey's Indian Cookery

Ingrédients pour 6 personnes

- 50cl de riz long basmati ou Thai
- 50g de pois cassés jaunes
- 3 cuillères à soupe de ghee ou d'huile
- ½ cuillère à thé de graines de cumin
- ½ cuillère à thé de garam masala
- 4 cuillères à soupe de coriandre hachée
- 80 cl de bouillon de volaille
- Sel

Madhur Jaffrey conseille de faire tremper les pois cassés 2-3 heures. Les pois sont alors plus tendres mais ont tendance à s'agglomérer entre eux, je préfère sans trempage.

Dans une sauteuse faire revenir les graines de cumin dans le ghee quelques secondes. Ajouter les pois cassés et le riz et faire sauter jusqu'à ce que le riz devienne translucide. Ajouter le garam masala, le sel et la coriandre hachée. Bien mélanger sur le feu et verser dans le cuiseur à riz. Ajouter le bouillon,

mettre en marche le cuiseur et voilà.

Attendre 10-15mn après la fin de la cuisson pour servir.