

Riz jaune aux carottes

Ingrédients:

- Riz basmati : 750g
- Oignons : 2 gros
- Carottes : 2 grandes
- Tomates : 5
- Huile de maïs : 2 cuillères à soupe
- Bouillon de légumes : 1 cube
- Curcuma : ½ cuillère à café
- Cumin : ½ cuillère à café
- Piment doux : 1 cuillère à café
- Poivre et sel : selon les goûts



Préparation :

1. Couper les carottes en rondelles, hacher les tomates et les oignons.
2. Cuire le riz dans l'eau pendant 20 minutes et l'égoutter.
3. Faire revenir brièvement les oignons hachés avec les morceaux de tomates dans de l'huile de maïs. Ajouter ensuite les tranches de carottes dans la poêle. Une fois qu'elles sont à moitié frites, ajouter le riz. Mélanger les carottes et le riz.
4. Assaisonner en ajoutant toutes les épices. Mélanger un cube de bouillon de légumes dans 500 ml d'eau.
5. Enfin, ajouter le bouillon de légumes et laisser mijoter le riz à couvert à feu doux pendant 7-10 minutes.