

# RIZ JAUNE AUX RAISINS SECS

Préparation : 20 min

cuisson : 10 min

4 personnes :

- 350g de riz thaï ou basmati
- 1 cuillère à soupe de sucre
- 1 cuillère à café de curcuma
  - 4 gousses de cardamome
  - 35g de beurre
- 1 poignée de raisins secs
- 1 petit bâtonnet de cannelle (s'il est épais, prenez en la moitié uniquement)
  - Du sel

1. Mettez l'ensemble de vos ingrédients dans un cuiseur à riz. Rajoutez l'eau avec votre mesureur en fonction de la quantité de riz et appuyez sur le bouton.
2. Si vous n'avez pas de cuiseur à riz, faites revenir votre riz cru dans le beurre jusqu'à ce qu'il soit translucide.
3. Puis mettez le reste des ingrédients dans une cocotte avec de l'eau (2 fois le volume de riz). Remuez, portez à ébullition,
4. baissez la flamme, couvrez et laissez cuire à feu doux jusqu'à absorption complète de l'eau (entre 20 et 30 min selon le riz utilisé). Remuez à la fourchette et servez.