

Riz Pilaf aux Épices Douces et Légumes Croquants : La Méthode Parfaite

Les fondamentaux pour réussir

- Respectez le ratio idéal : 1,5 à 2 volumes de bouillon pour 1 volume de riz sec.
- Utilisez toujours un bouillon de légumes chaud pour ne pas stopper la cuisson lors de l'ajout.
- Préparez vos légumes séparément ou intégrez-les en toute fin de cuisson pour conserver leur texture croquante.

Étapes de préparation

- Nacrage : faites revenir le riz dans une matière grasse jusqu'à ce que les grains deviennent translucides.
- Diffusion des arômes : ajoutez vos épices (curry doux, curcuma ou cumin) dès l'étape du nacrage pour mieux imprégner la matière grasse.
- Mouillage : versez le bouillon chaud sur le riz nacré et couvrez immédiatement.

Cuisson et repos

- Cuisson : laissez mijoter à feu très doux pendant 15 à 18 minutes.
- Règle d'or : ne jamais remuer le riz pendant la cuisson pour éviter de libérer l'amidon et d'obtenir un résultat collant.
- Repos : laissez reposer le riz couvert pendant 5 minutes après la cuisson pour une absorption homogène de l'humidité et des grains bien détachés.