

Riz Thaï aux Noix de Cajou

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 45 minutes

Ingrédients:

- | | |
|-----------------|------|
| - RIZ THAÏ | 200g |
| - NOIX DE CAJOU | 50g |
| - FLEUR DE SEL | |
| - CIBOULETTE | |
| - SEL | |
| - POIVRE | |



Recette:

- Faites tremper 10 minutes le riz dans de l'eau froide.
- Faites bouillir 375 ml (un peu plus d'1 x et ½ la quantité de riz) d'eau salée.
- Ajoutez le riz égoutté puis baissez le feu et couvrez. Laissez cuire doucement environ 15 minutes en remuant souvent (attention en fin de cuisson, au manque d'eau).
- Après ce temps, laissez reposer le riz à couvert pendant 7-8 minutes.
- Concassez les noix de cajou.
- Ajoutez ensuite, la ciboulette et les noix concassées. Salez avec de la fleur de sel et poivrez un peu. Mélangez délicatement le tout.
- Servez en boule ou en emporte-pièce.