

# Riz Basmati aux Légumes : L'Accompagnement Parfait

---

## Ingrédients pour 4 personnes

- 250g de riz basmati de qualité
- 1 carotte coupée en petits dés
- 1 courgette coupée en petits dés
- 100g de petits pois (frais ou surgelés)
- 1 oignon émincé finement
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 500ml de bouillon de légumes chaud
- Sel, poivre et une pincée de curcuma pour la couleur

## Étapes de préparation

- Rincez le riz basmati à l'eau froide jusqu'à ce que l'eau soit parfaitement claire.
- Faites revenir l'oignon dans l'huile d'olive dans une sauteuse jusqu'à ce qu'il soit translucide.
- Ajoutez les dés de carottes et de courgettes, puis faites sauter le tout pendant 5 minutes.
- Incorporez le riz et mélangez bien pendant 1 minute pour enrober les grains de matière grasse.
- Versez le bouillon, ajoutez le curcuma, le sel et le poivre.
- Couvrez hermétiquement et laissez mijoter à feu très doux pendant 12 à 15 minutes jusqu'à absorption totale du liquide.
- Éteignez le feu et laissez reposer 5 minutes avant d'égrener le riz à la fourchette.

## Astuces pour un résultat irratable

- Ne soulevez jamais le couvercle pendant la cuisson pour conserver toute la vapeur nécessaire à la cuisson des grains.
- Pour plus de parfum, ajoutez une gousse de cardamome ou une étoile de badiane dans le bouillon.
- Ajoutez des herbes fraîches ciselées (coriandre ou persil plat) juste avant de servir pour apporter de la fraîcheur.
- Si vous préférez un riz plus croquant, réduisez le temps de cuisson de 2 minutes.