



Riz épicé à la mangue

Niveau de difficulté : facile

Temps de préparation : 15 minutes

Temps de cuisson : 15 minutes

Recette pour 4 personnes

Ingrédients

- 2 cuil. à soupe d'huile
- 1 cuil. à café de cumin en graines
- 1 cuil. à café de cumin moulu
- 1 pincée de curcuma
- 250 g de riz basmati
- 50 g de cacahuètes grillées salées
- 1 mangue
- 1 cuil. à café de sucre
- 1 citron vert
- 2 cuil. à soupe de noix de coco râpée Vahiné
- 75 ml d'eau

1. Faites cuire le riz 11 minutes dans de l'eau bouillante salée. Egouttez et réservez.
2. Hachez grossièrement les cacahuètes dans un robot. Epluchez la mangue et coupez-la en dés. Pressez le citron vert pour en extraire le jus.
3. Faites chauffer l'huile dans une grande poêle. Ajoutez les épices et chauffez-les doucement pendant 1 minute sans les noircir.
4. Ajoutez tous les ingrédients et faites-les sauter à feu vif 2-3 minutes jusqu'à ce qu'ils soient bien chauds. Assaisonnez à votre goût.
5. Dégustez.

Astuce

Pour faire de cette recette un plat complet, servez ce riz épicé à la mangue avec des crevettes ou du poulet sauté et pourquoi pas des lamelles de saumon cru mariné.