

Riz Basmati au Citron et aux Herbes Fraîches

Ingrédients pour 4 personnes

- 250g de riz basmati de qualité
- 450ml d'eau ou de bouillon de légumes
- Le zeste et le jus d'un citron jaune bio
- 1 bouquet d'herbes fraîches ciselées (persil plat, coriandre ou aneth)
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive extra vierge
- Sel et poivre du moulin

Préparation étape par étape

- Rincez le riz à l'eau froide dans une passoire fine jusqu'à ce que l'eau devienne claire pour éliminer l'excès d'amidon.
- Dans une casserole, portez l'eau (ou le bouillon) à ébullition avec une pincée de sel.
- Ajoutez le riz, couvrez hermétiquement et baissez le feu au minimum. Laissez cuire 10 à 12 minutes sans jamais soulever le couvercle.
- Retirez la casserole du feu et laissez reposer 5 minutes à couvert pour permettre à la vapeur de terminer la cuisson.
- Égrenez le riz délicatement à l'aide d'une fourchette.
- Incorporez le jus de citron, le zeste, l'huile d'olive et les herbes fraîches juste avant de servir.

Astuces pour un accompagnement réussi

- Ne soulevez jamais le couvercle pendant la cuisson pour garantir une texture légère et aérée.
- Pour une touche croquante, ajoutez des pignons de pin torréfiés ou des amandes effilées au moment de servir.
- Ce riz se marie parfaitement avec les poissons grillés, les crevettes sautées ou les brochettes de poulet au citron.
- Si vous préparez ce plat à l'avance, ajoutez les herbes fraîches au dernier moment pour préserver leur couleur et leur parfum.