



Afghanistan ***Kabuli palaw***
avec pistaches, safran
et raisins secs

Hacher menu les oignons et couper les carottes en julienne.

Faire revenir les oignons dans l'huile, ajouter le riz, étuver rapidement, puis ajouter la purée de tomates et l'eau.

Porter à ébullition, saler, couvrir, éloigner du feu et laisser gonfler 20 minutes environ.

Chauffer l'huile de colza, caraméliser les amandes et les raisins secs avec le sucre.

Mélanger les amandes et les raisins secs, les carottes en julienne et les pistaches au riz préalablement cuit. Rectifier l'assaisonnement, bien mélanger et servir immédiatement.

INGRÉDIENTS

2 cs d'huile de colza
 2 oignons
 30 g de purée de tomate
 300 g de riz basmati
 6 dl d'eau
 Sel

1 cs d'huile de colza
 60 g de raisins secs
 100 g d'amandes
 4 cs de sucre

100 g de pistaches
 1-2 carottes
 1-2 cc de garam masala
 1 cc de safran en pistils

Recette: www.hiltl.ch