

Rapport d'abricots et de tomates avec du riz épicé

Pour 4 portions.

200 g d'abricots, séché
200 ml de bouillon de légumes
2 gousses d'ail
lard de beurre
800 g de tomates à la viande
sel et poivre
cumin, moulu
3 tasses de riz long grain
1 oignon
1 gousse d'ail
1 morceau de gingembre, environ 2 cm
3 capsules de cardamome, verte
1 gousse
2 anis étoilé
2 tasses de lait de coco, non sucré
5 tasses d'eau, salée
1 pepperoni, éventuellement 2, selon le goût
150 g de noix de cajou
1 cuillère à café de curry, doux ou piquant, selon le goût
2 cuillères à café de cumin noir
sel

préparation:

La tasse utilisée comme mesure pour les différents ingrédients contient 180 ml.

Pour le ragoût d'abricots et de tomates:

Quarter les abricots et les laisser gonfler dans le bouillon de légumes chauffé pendant environ une heure. Ébouillanter les tomates, les tremper, les peler, les épépiner et les couper en gros dés. Éplucher l'ail, le couper en petits dés, le faire revenir dans du beurre clarifié, ajouter les abricots et le bouillon de légumes, étuver pendant environ 15 minutes. Ajouter ensuite les tomates, faire chauffer, saler, poivrer et ajouter le cumin.

Pour le riz épicé:

Peler et couper en petits dés l'oignon et l'ail. Faire chauffer le beurre clarifié dans une casserole. Faire revenir l'oignon et l'ail coupés en dés à feu doux. Ajoutez le riz, le gingembre pelé et pressé et les épices (retirez les graines de cardamome des capsules) et faites également frire en remuant constamment. Coupez le pepperoni en deux, enlevez les graines, coupez-le en lanières et ajoutez-le au riz. Faites chauffer de l'eau et du sel, ajoutez du lait de coco et quatre tasses d'eau au riz et aux épices. Porter à ébullition une fois, puis laisser mijoter à feu doux avec le couvercle fermé pendant environ 20 minutes (selon les instructions de l'emballage). En attendant, détachez le riz à l'aide d'une fourchette et ajoutez le reste de l'eau si nécessaire.

Pour la garniture:

chauffer le beurre clarifié dans une poêle. Faites rôtir les noix de cajou et assaisonnez-les avec du curry, du cumin noir et du sel.