



Riz Pulao à la tomate et aux petits pois

Ingrédients

390 g de Pulpe fine de tomates oignon et ail Cirio 80 g de petits pois
240 g de riz basmati 320 g de piment vert 1 c. à café de pâte de
gingembre 1 pincée de curcuma 1 c. à café de piment rouge 1 pincée de
coriandre 1 pincée de garam masala 1 c. à café d'huile Sel

Préparation

1. Lavez et faites tremper le riz basmati dans de l'eau pendant 20 minutes.
2. Hachez finement le piment vert et réservez-le.
3. Faites chauffer l'huile dans une poêle et ajoutez la pâte de gingembre.
4. Lorsque l'odeur de la pâte de gingembre a disparu, ajoutez les tomates, le piment rouge en poudre, le curcuma, le garam masala, la coriandre et le sel.
5. Mélangez-bien et laissez cuire les tomates. Lorsque les tomates sont ramollies, ajoutez les petits pois et faites-les revenir pendant quelques secondes.
6. Ajoutez maintenant le riz et l'eau.
7. Mélangez bien et assaisonnez avec du sel.
8. Faites cuire le riz et ajoutez de l'eau si nécessaire.

