



Risotto au lait de coco et cari

[RECETTES](#) - [RIZ](#)



NOMBRE DE PORTION : 4

TEMPS DE PRÉPARATION : 15 MIN

TEMPS DE CUISSON : 30 MIN

TEMPS DE REPOS :

DEGRÉ DE DIFFICULTÉ: MOYEN

CONGÉLATION: OUI

Ingrédients

- 2 c. à soupe de beurre
- Un oignon moyen émincé
- 250 grammes de riz arborio ou d'orge perlé
- 200 ml de lait de coco
- 1 litre de bouillon de poulet et de légumes
- 2 c. à soupe de crème sûre ou de la crème de coco ou de la crème 35%
- 2 c. à thé de cari de Madras (ou moins si vous le voulez moins relevé) ou 1 1/2 c. thé de poudre de cari régulière
- 1/2 tasse de parmesan ou plus selon vos goûts
- 2 oignons verts émincés

Préparation

1. Faire chauffer le bouillon de poulet et le garder au chaud.
2. Faire fondre le beurre et faire revenir l'oignon pendant 3 à 4 minutes à feu moyen-vif.
3. Ajouter le riz et bien mélanger pour que les grains soient bien enrobés de beurre. Quand les grains commencent à être transparent, ajouter le lait de coco doucement en s'assurant de continuer à brasser le riz.
4. Une fois le liquide absorbée, ajouter le bouillon de poulet une louche à la fois en continuant à brasser.
5. Répéter l'étape 4 jusqu'à ce qu'il n'y ai plus de bouillon.
6. Quand le riz a tout absorbé le liquide, ajouter la crème sûre, le parmesan et le cari. Bien

mélanger.

7. Retirer du feu puis saupoudrer d'oignons verts et de parmesan au goût.