

**Temps de cuisson :**

**Temps de préparation :**

**Degré de difficulté :** Facile

**Portion :**



## Risotto au lait de coco et cari

Matériel nécessaire :

- 2 c. à soupe de beurre
- 250 grammes de riz arborio ou d'orge perlé
- 200 ml de lait de coco
- 1 litre de bouillon de poulet et de légumes
- Un oignon moyen émincé
- 2 c. à soupe de crème sûre
- 2 c. à thé de cari de Madras
- 1/2 tasse de Parmesan (ou autre fromage au goût)
- 2 oignons verts émincés

Marche à suivre :

1. Faire chauffer le bouillon de poulet et 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. Quand le riz a tout absorbé le liquide, ajouter la crème sûre, le Parmesan et le cari. Bien mélanger.
6. Retirer du feu puis saupoudrer d'oignons verts et de parmesan.

Source : <https://cinqfourchettes.com/2013/12/risotto-au-lait-de-coco-et-cari-de.html>