

Riz sauce soja, oignons caramélisés et noix de cajou

Recette du quotidien

Ingrédients pour 1 personne

- 40 g de riz cru
- 1 petit oignon
- 3 cuillères à soupe de sauce soja
- 1 cuillère à soupe d'huile d'olive
- 1 cuillère à soupe de sucre
- 5 noix de cajou idéalement non grillées, non salées

Préparation 25 minutes / Cuisson 20 minutes (varie selon la cuisson de votre riz)

- Peser le riz et rincer le à l'eau froide jusqu'à ce que l'eau devienne claire
- Mesurer l'eau: 1 volume de riz pour 1,5 volume d'eau
- Verser l'eau et le riz dans une casserole
- Démarrer la cuisson du riz à l'eau froide dans une casserole couverte sur un feu assez vif
- Dès que l'eau bout, baisser le feu et cuire à feu doux le temps indiqué sur le paquet sans soulever le couvercle et sans remuer
- Pendant ce temps, couper l'oignon en lanière et les noix de cajou en petits morceaux
- Dans une poêle, mettre une cuillère à soupe d'huile à chauffer, et faites revenir les oignons
- Lorsque que les oignons commence à colorer, verser le sucre, la sauce soja, les épices que vous désirez (persil, curry, curcuma..) et laisser mijoter environ 10minutes. Si la sauce accroche mettre un fond d'eau
- Quand le riz est cuit, retirez la casserole du feu sans soulever le couvercle, et laisser le riz reposer pendant 5 minutes
- Retirer le couvercle et séparer les grains de riz avec une fourchette. Puis ajouter les oignons cuits (ils doivent être fondants), et mélanger.
- Dresser le riz dans une assiette, parsemer de noix cajou et d'épices si vous le souhaitez.

Accompagnement

- Le midi vous pouvez accompagner ce riz d'une escalope poêlée ou d'un poisson grillé

Diétôdélites