

Curry de légumes d'hiver, crumble croustillant de riz aux noix de cajou



<http://www.lesrecettesdejuliette.fr>

Ingrédients, pour 4 personnes

- 250 g. de riz basmati Tilda
- 1/2 potimarron
- 1 petit chou-fleur
- 2 carottes
- 1 bouquet de coriandre fraîche
- 20 cl. de crème de coco
- 4 cm de gingembre frais
- 1 gousse d'ail
- 1 tomate
- 2 belles poignées de noix de cajou non grillées et non salées
- *Épices* : curry, curcuma, cumin en poudre

La recette de Juliette

1. Epépiner le potimarron et le couper en dés (sans en ôter la peau, qui se mange). Laver les carottes et les couper en lamelles d'environ 5 mm. Laver le chou-fleur et le détailler en petits morceaux.
2. Huiler une cocotte, faire chauffer et y déposer les légumes. Laisser cuire, à feu doux et à couvert, pendant 30 minutes. Remuer de temps en temps.
3. Faire cuire le riz dans une casserole d'eau bouillante pendant 10 minutes (pas plus, il risquerait de coller).
4. Éplucher le gingembre et l'ail. Les émincer très finement.
5. Dans un wok ou une cocotte généreusement huilée, faire cuire le gingembre et l'ail émincés pendant 1 minute. Y ajouter les légumes, la crème de coco et les épices. Laisser mijoter à feu doux pendant 5 minutes supplémentaires.
6. Concasser les noix de cajou à l'aide d'un mortier et d'un pilon.
7. Diviser le riz en deux. Dans un saladier, ajouter à la première moitié de riz >>> 1 poignée de noix de cajou concassées, de la coriandre ciselée et du sel .
8. Le crumble : Déposer une belle noisette de beurre dans une poêle chauffée à feu moyen. Y verser le reste des noix de cajou. Laisser dorer pendant 1-2 minutes, en remuant sans cesse. Y ajouter ensuite le reste de riz et faire dorer le riz pendant 5 minutes environ. Assaisonner et ajouter un peu de coriandre ciselée.
9. Le montage : Dans un cercle ou un emporte-pièce rond posé sur une assiette, déposer une première couche de riz puis une couche généreuse de légumes et enfin saupoudrer de crumble de riz. Parsemer de coriandre ciselée, retirer le cercle et servir de suite, bien chaud.