

Recettes créoles de la mer

Riz à la morue et au giraumon

Ingédients pour 4 personnes

- 300 gr de riz Basmati
- 200 gr de morue séchée
- 250 gr de giraumon
- 1 oignon
- 1 gousse d'ail
- 1 bouquet garni traditionnel ou 1 cuillère à soupe de bouquet garni séché
- Sel
- Poivre
- 1 piment végétarien
- 1 cuillère à soupe d'huile d'olive
- 1 litre d'eau environ
- 1 clou de girofle

Budget : €

Difficulté : Facile

Préparation : 25 mn

Cuisson : 35 mn

Commencer par dessaler la morue sous l'eau froide pendant au minimum 1 heure. Terminer le dessalage en plongeant la morue dans une casserole d'eau froide et en amenant à ébullition.

Dès l'ébullition, retirer la casserole du feu et égoutter la morue.

Couper la morue grossièrement en morceaux et réserver.

Eplucher et émincer l'oignon.

Eplucher, déermer et émincer la gousse d'ail.

Emincer le piment végétarien.

Peler et couper le giraumon en petits cubes.

Laver le riz plusieurs fois et réserver.

Mettre l'huile d'olive dans un faitout.

Ajouter l'oignon, l'ail et le piment végétarien.

Faire revenir le tout sans coloration.

Ajouter le bouquet garni, la morue et le giraumon.

Faire mijoter quelques minutes et ajouter l'eau.

Saler, poivrer et porter à ébullition.

Ajouter le riz dans l'eau bouillante, mélanger, couvrir et laisser cuire pendant 20 mn environ.

Lorsque le riz est presque cuit, réduire le feu au minimum et laisser l'eau s'évaporer complètement à découvert.

En fin de cuisson, débarrasser dans un plat et servir aussitôt.