



### Ingrédients :

- 2 tasses de riz basmati ou autre riz à grains longs
- 2 1/2 c. à soupe de ghee
- 1 gros oignon émincé
- 4 clous de giro?e
- 6 capsules de cardamome écrasée
- 1 bâton de cannelle
- 3 1/2 tasses de bouillon de boeuf, de poulet ou de mouton
- 2 1/2 c. à café de sel

### Préparation :

Laver le riz jusqu'à ce que l'eau soit claire puis égoutter et réserver.

Chauffer le ghee dans une cocotte et faire dorer l'oignon et ajouter le riz et les épices, faites revenir 5 minutes à feu moyen en remuant.

Ajouter le bouillon et porter à ébullition, couvrir et laisser cuire 20 minutes à feu doux.  
Retirer les clous de giro?e, la cannelle et la cardamome.

Servir chaud, accompagné de curry de viande, de légumes ou de légumes confits au vinaigre et de sambals.

---

**Anecdotes :** En malaisie, Le riz au ghee est servi lors des festivités du Kenduri. Aujourd'hui, on préfère le riz aux tomates en raison d'un goût plus léger. En inde, on le nomme nēi saadam (en tamoul) parce qu'il est assaisonné d'ingrédients frits au nēi (ghee).