



Temps Total  
**30 MIN.**

Portion  
**3 ½ OZ / 99 G**

Difficulté  
**FACILE**

Rendements  
**25**

Ajoutez de l'exotisme à vos plats, avec ce plat d'accompagnement coloré et aromatique n'ayant qu'un soupçon de cumin et de coriandre. Ceci accompagne à merveille le bœuf, le porc ou le poulet.

### INGRÉDIENTS

	POIDS	MESURE
Huile végétale	1/4 tasse	125 mL
Oignons, hachés	8 1/2 oz	255 g
Cumin	1 1/4 c. à t.	6 mL
Coriandre	1 c. à t.	5 mL
Sel	2 c. à t.	10 mL
Poivre	1 c. à t.	5 mL
Riz étuvé, non cuit	2 lb 3 oz	870 g
Bouillon de poulet, de Campbell® (1 boîte)	48 oz	1 1/2 L
Eau	20 oz	625 mL
Pois surgelés, décongelés	5 oz	150 g
Carotte, râpée	12 1/2 oz	375 g
Coriandre (facultatif)	1/4 tasse	65 mL

### INSTRUCTIONS

1. Faire sauter les oignons dans de l'huile chaude jusqu'à ce qu'ils deviennent translucides. Ajouter des épices et cuire pendant quelques minutes, en remuant sans cesse. Ajouter le riz et remuer sur un feu moyen jusqu'à ce que les grains soient enrobés d'huile.
2. Ajouter le bouillon de poulet et de l'eau. Porter à ébullition. Couvrir et laisser mijoter jusqu'à ce que le liquide soit complètement absorbé et que le riz soit tendre.
3. Ajouter les pois et la carotte râpée.
4. Couvrir et laisser reposer sur le rond éteint. Remuer le riz avec une fourchette, avant de servir. Saupoudrer de coriandre hachée, si désiré.