

Riz au combava



🍴 4 portions · ⌚ prep. 5m · 🕒 cuisson 15m

Riz basmati parfumé aux feuilles de combava et au zeste de citron. Accompagnement subtilement parfumé pour les plats créoles réunionnais (rougail, cari) sans dénaturer les saveurs du plat principal.

France / Réunion

INGRÉDIENTS

□ riz basmati	250 g	□ sel	1 cuil. café
□ feuilles de combava, <i>fendues légèrement pour libérer les arômes</i>	4	□ eau	375 ml
□ zeste de citron, <i>prélevé à l'économe</i>	1		

PRÉPARATION

1. Rincer le *riz basmati* à l'eau froide jusqu'à ce que l'eau devienne claire.
2. Dans une *casserole*, déposer le riz, les *feuilles de combava*, le *zeste de citron* et le *sel*.
3. Verser l'*eau* (ratio 1.5 volume d'eau pour 1 volume de riz). Porter à ébullition à découvert.
4. Dès l'ébullition, baisser à feu très doux, couvrir et laisser cuire *12 minutes* jusqu'à absorption complète de l'eau.
5. Hors du feu, laisser reposer *5 minutes* sans soulever le couvercle.
6. Retirer les feuilles de combava et le zeste, égrainer délicatement à la fourchette et servir.

Le combava se conserve très bien sec ou congelé. À défaut, remplacer par du zeste de citron vert et 1 tige de citronnelle fendue.