

Riz coco créole



🍴 4 portions · ⌚ prep. 5m · 🕒 cuisson 20m

Riz cuit dans un mélange d'eau et de lait de coco, parfumé à l'ail et au thym. Accompagnement crémeux et légèrement sucré pour les plats créoles épicés (rougail, cari, colombo).

Antilles

INGRÉDIENTS

☐ riz long grain	250 g	☐ sel	1 cuil. café
☐ lait de coco	200 ml	☐ gousse d'ail, écrasée	1
☐ eau	200 ml	☐ thym	1 brin

PRÉPARATION

1. Rincer le *riz long grain* à l'eau froide jusqu'à ce que l'eau devienne claire.
2. Dans une *casserole*, verser le *lait de coco* et l'*eau*. Ajouter le *sel*, la *gousse d'ail* et le *thym*.
3. Porter à frémissement à feu moyen.
4. Ajouter le riz et mélanger une fois. Baisser à feu très doux, couvrir et laisser cuire *15 minutes* jusqu'à absorption complète du liquide.
5. Hors du feu, laisser reposer *5 minutes* sans soulever le couvercle.
6. Retirer la gousse d'ail et le brin de thym, égrainer délicatement à la fourchette et servir.

On peut remplacer le thym par 1 feuille de laurier ou ajouter une pincée de muscade râpée pour une variante antillaise plus marquée.