

## RECETTE D'ALI MOHEBBI

# Adas polo

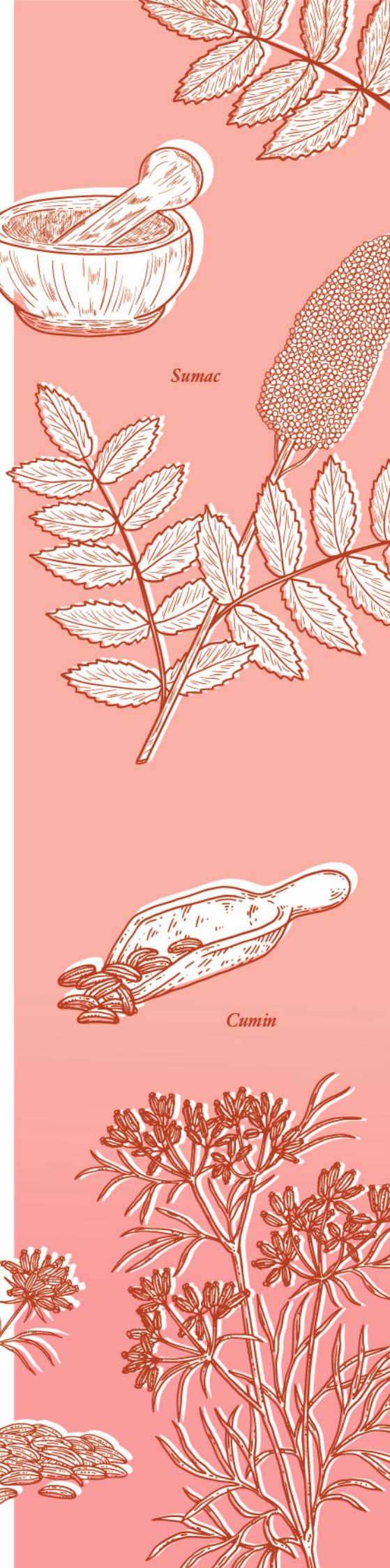
Riz persan aux lentilles, au sumac et au cumin. Ce plat est idéal en accompagnement de viandes ou comme plat principal avec du yaourt.

## INGRÉDIENTS

- 1 tasse de riz basmati
- 1 tasse de lentilles brunes
- 1 grand oignon, finement haché
- 2 gousses d'ail, finement hachées
- 2 c. à s. d'huile d'olive ou d'huile végétale
- 1 c. à c. de cumin moulu
- 1 c. à c. de sumac moulu
- 1 c. à c. de curcuma
- sel et poivre selon le goût
- 2 tasses d'eau ou de bouillon de légumes
- 2 c. à s. de beurre ou de ghee (beurre clarifié)
- 1 poignée de raisins secs pour garnir

## PRÉPARATION

1. Rincez les lentilles brunes dans une passoire, puis faites-les cuire pendant 20 à 25 minutes dans une casserole suffisamment remplie d'eau jusqu'à ce qu'elles soient tendres. Jetez l'eau de cuisson et réservez.
2. Rincez abondamment le riz basmati et faites-le tremper dans un bol d'eau froide.
3. Faites chauffer l'huile d'olive dans une grande casserole puis faites-y dorer l'oignon haché. Ajoutez l'ail haché et faites revenir le tout pendant une à deux minutes.
4. Égouttez le riz précuit et versez-le dans la casserole. Ajoutez le cumin moulu, le sumac moulu, le curcuma, le sel et le poivre. Mélangez bien le tout.
5. Garnissez le riz aux lentilles de raisins secs.



*Ali Mohebbi a fui l'Afghanistan pour venir en Suisse. Son portrait a été réalisé dans le cadre de la campagne de l'OSAR pour la Journée du réfugié 2023.*