



Chauffez une cuillère d'huile de moutarde et ajoutez le poivre rouge et les graines de cumin. Quand les graines sautent, enlevez le poivre rouge (et gardez le pour les amateurs) et ajoutez le riz trempé° (sans eau). Faire cuire jusqu'à ce que les graines deviennent cassant. Ajouter de l'eau bouillante (ATTENTION VAPEUR BRÛLANTE !!) assez pour bien couvrir le riz. Saler selon goût. Faire bouillonner pendant 10 minutes. Fermer le feu et laisser gonfler encore 10 minutes.

°Faire tremper le riz Basmati pendant au moins 2 heures. Le riz « brun » pendant 24 heures minimum.