

Le Jollof rice by Prokape

Ingrédients authentiques recette facilitée

 3 personnes
 25 minutes



Ingrédients

350 g de riz basmati, bien lavé
1 dl d'huile végétale
1 bocal Jollof Prokape de 185 gr
(ou selon ton goût)
1 demi poivron rouge coupé en lanières
(ou en rondelles allongées)
2 carottes coupées en rondelles ou en bâtonnets fins
2 gousses d'ail finement hachées
3 feuilles de laurier
300 ml d'eau
1 c. à c. de sel (à ajuster selon votre goût) ou 5 gr de bouillon de légumes

Préparation

1. Faire chauffer l'huile à feu moyen, ajouter l'ail, les carottes et le poivron, faire revenir 2 minutes en remuant. Incorporer le condiment Jollof Prokape et les feuilles de laurier, mélanger 30 secondes pour libérer les arômes.
2. Ajouter le riz basmati lavé, bien mélanger pour l'enrober. Verser l'eau, saler, mélanger, couvrir, puis cuire à feu doux environ 15 minutes sans ouvrir, jusqu'à absorption du liquide. Laisser reposer 5 minutes hors du feu, toujours couvert, puis égrainer à la fourchette.
3. Servir le riz Jollof bien chaud. Tu peux ajouter un peu de poivron ou de carotte par-dessus pour la couleur et accompagner d'une protéine (poulet grillé, poisson ou tofu).