

■ LE RIZ À L'INDIENNE

pour 4 personnes

*2 tasses de riz entier; 4 œufs;
4 petites bananes bien mûres;
un peu de sel; un peu d'huile;
2 cuillerées à café de curry
doux; 1 cube de bouillon de
légumes.*

1. Faire revenir le riz sur feu doux, dans très peu d'huile. Saupoudrer de sel et de curry. Mouiller avec 6 tasses d'eau. Ajouter le cube. Faire cuire sur feu très doux 40 à 50 minutes environ.

2. Après ce temps, étaler ce dernier dans un plat à four allongé. Creuser avec une cuillère dans le riz de petits puits. Dans chaque creux formé, casser un œuf entier.

3. Eplucher les bananes, les couper en 3 ou 4 morceaux. Placer ces derniers en couronne autour du plat. Faire cuire encore le tout 15 minutes environ et servir.