

# Boulgour à l'indienne

Préparation : 15 minutes • Cuisson : 12 minutes •  
Difficulté : ★ Budget : ★  
Pour 4 personnes

2 oignons \* Huile d'olive \* Raisins secs \* Noix  
de cajou \* 3 cuil. à soupe de curry \* 250 g  
de boulgour \* 2 cubes de bouillon



À la poêle, faites revenir les oignons dans de l'huile d'olive. Ajoutez une poignée de raisins secs, une poignée de noix de cajou et le curry. Ajoutez un peu d'eau et faites revenir quelques minutes.

Faites chauffer un volume d'eau égal au volume du boulgour. Ajoutez les 2 cubes de bouillon. Jeter le boulgour dans l'eau bouillante et faites cuire à petits bouillons pendant 7 minutes.

Retirez du feu, ajoutez la préparation à base d'oignons, raisins, noix et curry et laissez gonfler 5 minutes (le boulgour doit absorber l'eau restante).