

**Fait Maison**

---

# Riz Au Curcumin

## La Rivière Kwai

Le Riz Jasmin est sauté avec des épices : anis étoilé, cannelle, muscade, cumin, cardamome verte, poivre noir et blanc, clous de girofle, gingembre frais, piment séché, coriandre, curry en poudre et curcumin. Bien faire chauffer l'huile puis ajouté un peu d'ail haché, oignon, et poivron rouge et vert, un peu d'assaisonnements

Un plat local d'origine du sud de la Thaïlande, influencé par la Malaisie : très bon en bouche et parfumé.

Propriété médicinale : permet de lutter contre le froid et le curcumin a des effets positifs sur la tendinite. Ce plat est parfait pour se réchauffer par temps humide ou froid.

