# Riz carottes recette cookeo



## Riz carottes recette cookeo

## 200 CALORIES 5 PP 9 SP

**Ingrédients pour 4 personnes**
**280 gr de riz**
**400 gr de carottes fraîches ou congelées**
**1 cube de bouillon de volaille**
**Un oignon ou 100 g d’oignons congelés**
**Huile d’olive**
**Curry**

Sel

Poivre

400 ml d’eau

100 ml de vin blanc

**Préparation**

Coupez votre oignon en morceaux s’il est frais

Coupez les carottes en rondelles

**Mode dorer**

Versez l’huile d’olive dans la cuve puis quand l’huile est chaude

faites dorer les oignons
Ajoutez les carottes congelées
Ajoutez le riz dans la cuve
Verser un bouillon composé de 400 millilitres d’eau 100 ml de vin blanc et d’un cube de volaille émietté
Salez et poivrez selon votre convenance
Saupoudrez de curry
**Cuisson rapide ou sous pression**
Programmer le temps indiqué sur le paquet de riz divisé par 2
Servez chaud