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