

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