

Riz endives lardons recette cookeo



Riz endives lardons recette cookeo

Ingrédients pour 4 personnes

100 g de lardons (au choix)

200 g de riz

2 grosses endives

1 oignon

1 cube de bouillon de légumes

Eau (doit recouvrir le riz)

Préparation

Coupez l'oignon en morceaux

Coupez les pieds de l'endive puis coupez les endives en morceaux

Mode dorer

Déposez les lardons dans la cuve .

Quand les lardons rendent de la graisse ajoutez les morceaux d'oignon

Ajoutez les morceaux d'endives et faites dorer .

Ajoutez le riz et versez l'eau
Emiettez le cube de bouillon de légumes
Salez et poivrez selon votre convenance.

Cuisson sous pression ou cuisson rapide

Programmez le temps indiqué sur le paquet de riz divisé par 2
Servez chaud