Salade riz fonds d’artichauts recette cookeo

Salade riz fonds d’artichauts recette cookeo

Ingrédients

300 g de riz

2 tomates

1 petite boite de fonds d’artichaut

300 ml d’eau

Sel

Poivre

6 cuillères à soupe d’huile

1 cuillère à soupe de vinaigre

1 cuillère à café de moutarde

Préparation

Passez les tomates et les fonds d’artichaut sous l’eau et coupez les en morceaux .

Rincez le riz.

Déposez le riz dans la cuve du Cookeo.

Versez l’eau .

Salez.

Cuisson sous pression ou cuisson rapide

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

Quand la cuisson est terminée égouttez le riz et passez le sous l’eau.

Déposez le riz égoutté et rincé dans un saladier .

Ajoutez dans le saladier les morceaux de tomates et de fonds d’artichaut.

Versez la vinaigrette dans le saladier et mélangez.

Consommez avec une viande ou un poisson de votre choix .