

Riz haricots verts (cuisson en même temps) cookeo



Riz haricots verts cuisson en même temps cookeo

Avec cet article et cette vidéo découvrez comment faire du riz et des haricots en même temps pour un gain de temps.

Ingrédients pour 4 personnes

300 g de riz (incollable pour ma part)

200 g d'haricots verts congelés

Eau

1 cube de court bouillon ou bouillon de légumes ou autres selon votre convenance

Curry

Sel

Poivre

Préparation

Déposez le riz dans la cuve.

Ajoutez les haricots verts

Emiettez le cube de court bouillon

Recouvrez d'eau les aliments Salez et poivrez selon votre convenance.

Saupoudrez de curry

Cuisson rapide ou sous pression

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

Si en fin de cuisson il reste trop d'eau, égouttez votre cuve et servez chaud

Cuisson riz haricots verts en même temps au cookeo



Envie de faire une salade de riz composée avec des haricots verts voilà comment gagner du temps en faisant cuire en même temps le riz et les haricots

Ingrédients

Riz choisissez votre quantité disons 200 g pour une salade

Haricots verts congelés 200 g également

Eau (minimum 200 ml en fait suffisamment pour recouvrir le riz)

Préparation

Passez le riz sous l'eau

Déposez les le riz et les haricots verts dans la cuve .

Recouvrez le riz avec de l'eau

Cuisson rapide ou sous pression

Programmez 5 mn

Quand la cuisson est terminée égouttez la cuve et passez le riz et les haricots verts sous l'eau .

Déposez le riz et les haricots verts dans un saladier et placez le au frigo pendant 2 heures.

Sortez le saladier du frigo et ajoutez des ingrédients selon votre convenance pour faire par exemple une salade