

Riz et carottes aux épices, version Cookéo



Pour 4 personnes :

200 g de riz

4 carottes

1 oignon rouge

1 cube de bouillon

Curry, cumin et massalé au goût

60 cl d'eau

Beurre

3 CS de crème épaisse

- Peler ciseler l'oignon rouge finement.
- Éplucher les carottes et les râper à la râpe à gros trous.
- Dans la cuve du Cookéo, mettre une noix de beurre et, en mode « Dorer », faire revenir l'oignon ciselé. Quand ils commencent à blondir, ajouter les carottes râpées. Mélanger et laisser revenir le tout.
- Ajouter le riz, l'eau, le cube de bouillon, ainsi que les épices. Mélanger et fermer la cuve.
- Programmer « Cuisson rapide » ou « Sous Pression » et laisser cuire 6 minutes (Généralement, on divise le temps indiqué sur la paquet par 2).
- A la sonnerie, ajouter la crème fraîche, mélanger et servir aussitôt.

