

Riz simplicité

(recette de Ginette B.)



Ingrédients (pour 4 personnes)

260 g de riz **basmati** ou thai

De l'eau

Herbes de Provence ou épices au choix

Cube de bouillon

Beurre

Préparation :

- Beurrer un plat à gratin et préchauffer le four à 180 °.
- Mesurer le volume de riz avec un verre et verser dans le plat.
- Mesurer le double du volume de riz en eau (par exemple 2 verres d'eau pour un verre de riz) et y dissoudre le cube de bouillon puis verser sur le riz.
- Saupoudrer d'épices ou d'herbes de Provence.
- Inutile de saler, le cube s'en charge.
- Pour ma part j'ai ajouté 2 feuilles de laurier.
- Laisser cuire au four jusqu'à absorption complète de l'eau.

Ce riz accompagne toutes sortes de plats en particulier en sauce, mais il se suffit aussi à lui-même pour un repas léger et sans complication, auquel on peut ajouter une protéine au goût de chacun.