

Riz à la Lorraine,

version Cookeo



Pour 3 personnes :

200 g de riz blanc (à cuisson 10 min)

150 g de lardons fumés

1 oignon

1 cube de bouillon de volaille + poivre au goût

$\frac{1}{2}$ l d'eau

Crème fraîche épaisse

- Préchauffer le Cookeo en mode "Dorer".
- Pendant ce temps, réchauffer l'eau, au micro-ondes, pendant 2 à 3 minutes et y délayer le cube de bouillon. Peler et ciseler l'oignon finement.
- Une fois que la cuve est chaude, y mettre les lardons et les oignons ciselés et les faire rissoler pendant 1 à 2 minutes, jusqu'à ce qu'ils commencent à dorer.
- Ajouter le riz et mélanger régulièrement, encore 1 minute. Poivrer au goût et ajouter le bouillon chaud. Mélanger et fermer le Cookeo.
- Programmer en « Cuisson rapide » pendant 8 minutes. A la sonnerie, ajouter la crème épaisse (selon la texture souhaitée - 2 ou 3 CS pour moi !) et goûter, pour rectifier l'assaisonnement, si nécessaire...

Bonne
sandra