

Riz au lait de coco, raisins secs et poivron rouge *version Cookeo*



Pour 4 personnes :

200 g de riz 3 couleurs

1 poivron rouge

1 oignon rouge

2 poignées de raisins secs

20 cl de lait de coco

1 CS d'huile d'olive

Sel et poivre

- Dans la cuve du Cookeo, verser 1 CS d'huile d'olive et programmer le mode « Dorer ». Faire revenir le poivron épépiné et coupé en petits dés, ainsi que l'oignon, finement émincé.
- Une fois que ça commence à prendre couleur, ajouter le riz et mélanger brièvement.
- Quand le riz devient translucide, verser le lait de coco et 30 cl d'eau. Ajouter les raisins secs.
- Fermer la cuve du Cookeo et programmer en « Cuisson rapide » ou « Cuisson sous pression » pour 10 minutes (*Généralement, on divise le temps de cuisson indiqué sur le paquet de riz par 2*).
- A la sonnerie, mélanger la préparation et continuer la cuisson, si besoin, en mode « Dorer », le temps que le liquide s'évapore. Sinon, disposer le tout dans un plat et servir aussitôt.

SANDY
CABZLY