



Riz aux carottes et aux épices ww (Cookeo)

Pour 4 pers / 4 pp par pers

4 sp par pers

- 1 cc d'huile d'olive
- 650 gr de carottes
- 1 petit oignon
- 120 gr riz thaï cru
- 250 ml d'eau
- 1 bouillon cube de volaille
- 3 cs de crème épaisse à 15 % de mg
- curry
- cumin

Éplucher les carottes et les couper en rondelles.

En mode dorer faire chauffer l'huile et y faire revenir l'oignon émincé.

Ajouter les carottes, mélanger et faire revenir le tout.

Rajouter ensuite le riz, l'eau et le bouillon cube. Mélanger le tout puis saupoudrer de curry et de cumin (la quantité des épices dépendra des goûts de chacun).

Lancer une cuisson rapide pour 12 minutes.

A la fin de la cuisson rajouter la crème et mélanger le tout.

Servir.