



Riz parfumé aux endives, bacon et fromage frais

LA CUISINE DE BOOMY



Pour 4 pers / 6 spl ou 7 pp par pers

- 180 gr de riz thaï
- 5 endives jeunes pousses
- 1 courgette
- 1 tomate
- 150 gr de bacon
- 1 cube aux herbes (bio)
- 300 ml d'eau
- 30 gr de fromage frais
- Sel, poivre

Mettre le riz dans le fond de la cuve.

Verser l'eau et émettre le bouillon cuve.

Couper les endives en gros morceaux, la tomate et la courgette en dés et les mettre sur le riz.

Rajouter ensuite me bacon, saler poivrer modérément et lancer une cuisson rapide pour 6 minutes.

A la fin de la cuisson rajouter le fromage frais, mélanger le tout et servir de suite.