

RIZ CANTONNAIS (Cookéo)



Ingrédients :

- 300 g de riz
- 140 g de petits pois surgelés
- 4 œufs
- 250 g de petites crevettes roses
- 400 g d'eau
- 1 oignon
- 1 gousse d'ail
- Huile d'olive
- Sel
- Poivre

Préparation :

- Peler et émincer l'oignon et la gousse d'ail
- utiliser le Cookeo en mode manuel
- choisir cuisson classique puis le mode dorer, la machine débute est en préchauffage
- Dans la cuve du robot, mettre 1 c à s d'huile d'olive
- Cuire les œufs battus en omelette puis placer-les dans un autre récipient
- Sans laver la cuve, mettre 2 c à s d'huile d'olive
- puis faire revenir les oignons en mode dorer pendant 3 minutes
- ajouter les crevettes et faire revenir 2 minutes
- Ajouter le riz, les petits pois, l'eau, saler, poivrer
- puis lancez en cuisson sous pression pour 6 minutes
- ajouter les morceaux d'omelette
- rectifier l'assaisonnement puis servir

Si vous réalisez une de mes recettes, dites moi ce que vous en pensez afin que je puisse apporter des améliorations