

# RIZ PILAF AU BOEUF ET AUX LÉGUMES

La cuisine de Laëty [la-super-cuisine-de-laety.over-blog.com](http://la-super-cuisine-de-laety.over-blog.com)

**Ingrédients** : ( 2 personnes )

- 90g Riz
- 200g Viande haché de Boeuf
- 1 Poivron rouge
- 1 Oignon
- 1cc Curcuma
- 300g Eau
- Sel et Poivre
- 1 Cs Huile d'olive
- 1 Petite boîte Haricots verts

**Recette au Cookeo ou dans une cocotte :**

- > Emincer l'oignon > Couper le poivron en lamelle
- > Assaisonner la viande de boeuf
- > Dorer 2min l'oignon avec l'huile d'olive
- > Rajouté la viande haché > Dorer 2 min
- > Rajouter les lamelles de poivrons > Dorer 2 min
- > Rajouter l'eau, le riz, les haricots verts et le curcuma
- > Mélanger > Mijoter 15 min
- > Servir