

RIZ AUX CAROTTES

Et à la crème

Informations :

- difficulté : facile
- pour 4 personnes
- préparation d'environ 10 minutes
- cuisson d'environ 30 minutes



Ingrédients :

- 400g de riz blanc
- 3 carottes
- 1 oignon
- Huile d'olive
- 20cL de crème fraîche liquide
- Persil frais
- Sel et poivre du moulin

Préparation :

- 1) Commencer par éplucher les carottes et les faire cuire à l'eau dans un grand volume d'eau salée, départ eau froide.
- 2) En parallèle, faire cuire le riz dans un grand volume bouillante d'eau salée.
- 3) Quand le riz et les carottes sont cuits, les égoutter et réserver.
- 4) Dans une casserole, faire revenir l'oignon émincé dans un fond d'huile d'olive.
- 5) Quand celui-ci commence à joliment dorer, ajouter les carottes préalablement cuites et coupées en rondelles.
- 6) Ajouter la crème fraîche et le persil frais ciselé et faire revenir 10 minutes.
- 7) Saler et poivrer à convenance.
- 8) Terminer en ajoutant le riz cuit. Bien mélanger et faire revenir 5 à 10 minutes pour imprégner tous les parfums avant de servir.

☀ Les astuces de la p'tite Poule Rousse :

→ Pour les amateurs, faire déglacer les oignons au vin blanc pour encore plus de gourmandise !