

RIZ ZEMBROCAL



Ingrédients :

- 200 g de riz
- 250 g pommes de terre
- 150 g d'oignon
- 2 gousses d'ail
- 15 g d'huile d'olive
- 1 c à c de curcuma
- 1 c à c de sel
- thym
- 1 litre d'eau

Préparation :

- éplucher les pommes de terre et les couper en petits dés
- mettre dans le bol, l'oignon coupé en deux et l'ail et mixer 5 secondes à vitesse 5
- à l'arrêt de la minuterie, racler les bords à l'aide d'une spatule, ajouter l'huile d'olive, le curcuma, le sel, le thym et les pommes de terre puis programmer 5 minutes à 100° vitesse 1 en sens inverse
- poser le panier de cuisson dans le bol, peser le riz, le laver
- verser la préparation du bol dans le panier et mélanger le riz à l'aide d'une spatule
- mettre l'eau dans le bol, insérer le panier puis programmer 20 minutes à 100° vitesse 4

Vous pouvez retrouver cette recette dans le livre "Cuisiner Créole"

THERMOMINOX 2014

<http://thermominoux.over-blog.com>