

Riz complet

Ingrédients :

Riz complet
Volumes de riz en eau
Sel, poivre
Eau au fonde la cocotte

Cocotte de base Plat intermédiaire porcelaine 2 pers.

150 g
2
facultatif
3 c. à s.

Cocotte de base 6 pers.

250 g
2
facultatif

Grande cocotte 8 pers.

500 g
2
facultatif

Préparation :

- 1 - Lavez le riz, égouttez-le et mettez-le dans la cocotte.
- 2 - Ajoutez l'eau, le sel (facultatif) et mélangez.
- 3 - Fermez la cocotte et mettez en cuisson.

Temps de cuisson :

	40 mn	40 mn	45 mn
HAUT :	Maxi 15 mn puis Mini	Maxi 15 mn puis Mini	Maxi 20 mn puis Mini
BAS :	Maxi 15 mn puis Mini	Maxi 15 mn puis Mini	Maxi 20 mn puis Mini

Conseils / Notes :

- Pour du riz semi-complet, réduire le temps de cuisson de 10 mn.
