

Riz long tradition

Ingrédients :

	Cocotte de base Plat intermédiaire porcelaine 2 pers.	Cocotte de base 6 pers.	Grande cocotte 8 pers.
Riz (Bio, Uncle Ben's 20 mn)	150 g	350 g	600 g
Volumes de riz en eau	2	2	2
Sel	facultatif	facultatif	facultatif
Eau au fond de la cocotte	3 c. à s.		

Préparation :

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

Temps de cuisson :

	30 mn	30 mn	35 mn
HAUT :	Maxi 20 mn puis Mini	Maxi 20 mn puis Mini	Maxi 20 mn puis Mini
BAS :	Maxi 20 mn puis Mini	Maxi 20 mn puis Mini	Maxi 20 mn puis Mini
ATTENTE AVANT D'OUVRIR :	5 mn	5 mn	5 mn

Conseils / Notes :

- Vous pouvez ajouter des épices, des légumes émincés, etc...
