

RIZ PILAF AU COOKEO

Pour 2 personnes



100 g de riz à long grain.

200 ml d'eau

1 cuillère à soupe d'huile.

1 noix (25 g) de beurre.

1 grosse échalotte émincée.

1/2 cuillère à café de sel.

1 cuillère à café de curcuma

Dans la cuve en mode doré,mettre le beurre et l'huile.

Attendre la mise en température.

Dorer l'échalottes 1 mn à 2 mn, puis ajouter le riz et laisser dorer 4 mn à 5 mn en remuant jusqu'à ce que le riz et l'échalotte soient caramel clair.

Ajouter l'eau, de sorte que le riz soit juste recouvert. Saler mettre les épices.

Lancer la cuisson sous pression 6 minutes.

[Ajouter du persil pour décorer](#)