

# RIZ BASMATI AU COOKEO

Pour 2 personnes



100 gr de riz

1. Rincez le riz à l'eau claire pour retirer l'amidon
2. Versez-le dans moule à gateau et placez ce dernier dans la cuve du Cookeo préalablement remplie de 200 ml d'eau.
3. Couvrez le riz d'eau.
4. Ajoutez une cuillère à café de sel.
5. Mettez le Cookeo sous tension, sélectionnez le mode "cuisson rapide/sous pression"
6. 5 mm de temps de cuisson.
7. Retirez avec prudence le moule.
8. Égouttez le riz et servez aussitôt.

[Ajoutez le beurre après](#)