

RIZ AUX LÉGUMES

2 à 3 portions

V 1

INGRÉDIENTS

- 3/4 tasse de riz étuvé (parboiled)
- 1/4 tasse de riz sauvage
- 2 tasses d'eau
- 1/4 c. à thé de sel
- 1 à 2 carottes, selon la grosseur
- 1 à 2 branches de céleri, selon la grosseur
- 1 petit oignon
- 1/2 tasse de petits pois congelés
- 1/2 c. à table d'assaisonnement pour riz (marques *Faroriz*, *Mrs Dash*...)



INSTRUCTIONS

- Éplucher et couper fin l'oignon et la carotte, laver la branche de céleri et couper fin. Laver le riz et l'égoutter. Laver les petits pois.
- Faire bouillir l'eau dans un chaudron, ajouter le riz, le sel, les assaisonnements et les légumes. Cuire 28 minutes à feu très doux avec le couvercle fermé.
- Enlever le couvercle, brasser et laisser reposer 4 à 5 minutes. Saler et poivrer au goût.