



Chou-fleur au riz

Plat principal

Très facile :

Bon marché :



Préparation : 10 mn

Cuisson : 6 mn

ingrédients (pour 4 personnes) :

- 1 chou-fleur
- 250 g de riz
- 1 gros oignon
- 150 g de lard fumé
- 100 g de gruyère
- 20 g de margarine

Préparation :

Laver et mettre en bouquet le chou-fleur.

Dans la cocotte-minute, faire chauffer la margarine, ajouter l'oignon coupé en rondelles et le lard fumé. Faire dorer.

Ajouter le chou-fleur en bouquet, faire revenir puis ajouter le riz.
Ajouter 375 g d'eau, sel poivre. Fermer la cocotte.

Laisser cuire 6 mn après le départ.

Servir avec du gruyère dessus.



Votre avis
compte beaucoup
pour nous !

Je donne mon a

© Marmiton.org, 1999-2011

L'utilisation du site Marmiton implique l'acceptation des **Conditions Générales d'Utilisation**