



Riz aux Petits Pois & Maïs

Recette Visuelle
par DAREBEE
© darebee.fr

1 tasse ~ 200g de riz
1 tasse ~ 160g de petits pois surgelés
½ tasse ~ 80g de maïs cuit

AMÉLIORER : Ajouter du persil frais et du poivre de Cayenne.

2 PORTIONS

INSTRUCTIONS

1. Rincer le riz à l'eau claire.
2. Transférer le riz dans une casserole. Couvrir avec le double de son volume d'eau, assaisonner à son goût et remuer une fois. Porter l'eau à ébullition puis baisser le feu à doux. Laisser mijoter à couvert jusqu'à ce que toute l'eau soit absorbée. Cela prendra ~ 20 minutes pour le riz blanc ; ~ 35 minutes pour le riz brun.
3. Dans une casserole, combiner les petits pois et le maïs, ils peuvent être sortis directement du congélateur. Ajouter ½ tasse d'eau et porter à ébullition. Cuire selon les indications du paquet, égoutter.
4. Ajouter le riz dans une assiette.
5. Ajouter le maïs et les pois égouttés. Assaisonner à sa convenance.
6. Garnir de persil frais et saupoudrer de poivre de Cayenne.

