



Riz aux Épinards

Recette Visuelle
par DAREBEE
© darebee.fr

1 tasse ~ 200g de riz
1 tasse ~ 160g d'épinards surgelés

AMÉLIORER : Ajouter du citron, des tomates séchées et des graines de sésame.

2 PORTIONS

1



2



3



4



5



INSTRUCTIONS

1. Bien rincer le riz.
2. Transférer le riz et les épinards surgelés dans une casserole. Couvrir avec le double de leur quantité d'eau, assaisonner à sa convenance et remuer une fois.
3. Porter l'eau à ébullition puis baisser le feu à doux. Laisser mijoter à couvert jusqu'à ce que l'eau soit complètement absorbée ~ 20 minutes pour le riz blanc ; 35 minutes pour le riz brun.
4. Transférer dans une assiette.
5. Ajouter les tomates séchées hachées et arroser de jus de citron. Ajouter des tranches de citron supplémentaires pour la garniture et saupoudrer de graines de sésame.