

Recettes

{{ splat | term }}

Toutes les
recettes

Riz en sucré/salé



Imprimer

Commenter

Préparation: 5

Ingrédients

2

- Deux portions de riz
- ½ concombre
- 4 feuilles de menthe
- 1 à 2 c. à c. de sirop d'érable
- 1 à 2 c. à c. de purée de cacahuètes
- Quelques cacahuètes
- 1 c. à c. d'huile d'olive pour faire sauter le riz

1. Dans un premier temps, si vous n'avez pas de riz cuit d'avance, petit rappel :
2. Il vous faudra le remplir d'eau au tiers. Portez l'eau à ébullition puis mettez une portion de riz pour une portion et demi d'eau dans un saladier. Posez le saladier sur le tamis du vitaliseur pour environ 20/25 minutes.
3. Maintenant que vous disposez de votre riz, faites-le sauter dans une poêle dans un filet d'huile d'olive à feu plutôt fort. Versez ensuite le sirop d'érable et la purée de cacahuètes en fin de cuisson.
4. Pendant que le riz saute, pelez le concombre puis réalisez de fines lamelles. Disposez. Vous poserez au centre quelques cuillères de votre riz sauté, ajouterez quelques feuilles de menthe fraîche et cacahuètes. Savourez !

Pour finir un reste de riz.

Vous allez aussi aimer ...

Soufflés au chocolat

Flans de carottes nouvelles au pesto de fanes

Wok d'asperges au gingembre

Victoria sponge cake aux fraises

[Mon compte](#)

[Recettes](#)

[Contact](#)

[CGV](#)

[Newsletter](#)

[+33 \(4\) 94 01 22 61](#)

[Mon compte](#)

[Recettes](#)

[Notre histoire](#)

[Contact](#)

[CGV](#)

[Newsletter](#)

[Facebook](#)

[Pinterest](#)

[Instagram](#)