

Recettes

{{ splat | term }}

Toutes les
recettes

Riz croustillant



Imprimer

Commenter

Préparation: **10**

Ingrédients

2

- 2 verres de riz
- 3 verres et demi d'eau
- 1 mélange de graines de lin, de graines de tournesol, de cacahuètes, de noisettes et d'huile d'olive
- 1 trait de sauce tamari par personne
- 1 trait de sauce nuoc mam par personne
- 1 filet d'huile d'olive si vous trouvez le mélange un peu sec

1. Tout d'abord, réalisez le mélange de graines et oléagineux en passant le tout au robot mixeur, en le déposant dans une plaque et en l'enfournant sous les résistances pour le faire dorer. Une fois fait, conservez le mélange dans un bocal en verre pour plusieurs semaines.
2. Pour le riz, faites-le cuire dans la soupière avec de l'eau (1 volume de riz pour 1,5 volume d'eau) durant environ 15/20minutes une fois que l'eau (remplissant 1/3 de la cuve) bout.
3. Une fois votre riz cuit, ajoutez les sauces et les graines. Savourez!

Parfait chaud ou froid (pour terminer les restes.)

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](#)