



RECETTE AVEC

JASMINE RICE
RIZ AU JASMIN LONG GRAIN



RIZ AU JASMIN



RIZ AU JASMIN

INGRÉDIENTS

500 ml (2 tasses) de riz au

- jasmin

750 ml (3 tasses) de

- bouillon de poulet ou
- légumes

2,5 ml (1/2 cuillère à café)

- de sel

15 ml (1 cuillère à soupe)

- de beurre

Herbes fraîches au goût,

- hachées

Préparation : 5 min

4 parts

Cuisson : 20 min

1. Rincer le riz à l'eau froide jusqu'à ce que l'eau soit claire et l'égoutter.
2. Dans une casserole, verser le bouillon et ajouter le riz.
3. Laisser reposer environ 30 minutes, ajouter le sel, couvrir et porter à ébullition.
4. Baisser le feu, remuer et laisser mijoter à feu doux pendant 15 minutes.
5. Ajouter le beurre et les fines herbes au riz cuit.