



Riz aux vermicelles

TEMPS DE PRÉPARATION

Difficulté : Facile

Pour 4 à 6 pers.

Préparation | 10 min

Cuisson | 15 min

INGRÉDIENTS

- 45 g de beurre demi-sel
- 100 g de vermicelles (cheveux d'ange)
- 200 g de riz long
- 1 cube de bouillon de légumes
- 750 ml d'eau
- 1 oignon
- 50 g de pignons de pin
- Sel, poivre

Bien rincer votre riz, pour le débarrasser au maximum de son amidon.

Dans une casserole, faire fondre le beurre puis ajouter les vermicelles et cuire sans cesser de remuer jusqu'à ce soient bien dorés.

Versez le riz puis enrober les grains dans le beurre pendant 1 min.

Ajoutez l'eau, le bouillon cube, salez, poivrer.

Portez à ébullition puis baisser à feu doux et laissez mijoter 15 min ou jusqu'à évaporation complète du liquide.

Egouttez puis ajoutez vos pignons et votre oignon ciselés.

Servez en accompagnement de viande, de légumes,...