

## Comment faire du riz en pot et à l'autocuiseur



Recette de base pour débutants en cuisine. Savez-vous comment faire du riz ? Ceux qui entrent dans ce monde de la cuisine repartiront d'ici aujourd'hui en préparant le meilleur riz possible !

Il existe deux types de riz que vous pouvez préparer. Riz en pot ordinaire et riz cuit dans une cocotte minute.

### Riz en pot

## Ingrédients

- 1 tasse de riz blanc ;
- 2 tasses d'eau ;
- 1 cuillère à soupe d'huile ou d'huile d'olive ;
- Sel au goût.

## Instructions

Dans une poêle, faites chauffer l'huile ou l'huile d'olive à feu moyen.

Ajoutez le riz et remuez pendant environ 1 minute pour que les grains soient légèrement dorés.

## Pâtisserie

Ajoutez l'eau et le sel dans la poêle. Remuer légèrement.

Portez le mélange à ébullition à feu vif.

## Réduire le feu

Dès que l'eau commence à bouillir, réduisez le feu au minimum.

## Cuisson à feu doux :

Couvrez la casserole avec un couvercle et laissez le riz cuire à feu doux pendant environ 15 à 20 minutes, ou jusqu'à ce que l'eau soit absorbée et que les grains soient tendres.

## Repos :

Après la cuisson, laissez le riz reposer à couvert encore quelques minutes avant de servir. Cela aide à détacher les grains.

## Ingrédients supplémentaires

Le riz peut contenir plusieurs ingrédients supplémentaires, voire aucun. Un peu de votre créativité. Voyez quels ingrédients supplémentaires vous pouvez car cela rendra également votre riz délicieux.

**Riz aux légumes** Ajoutez des légumes hachés comme des carottes, des pois et du maïs pour créer un riz plus coloré et nutritif.

**Riz à la grecque** Ajoutez des légumes comme des carottes, des haricots verts et des poivrons, ainsi que des raisins secs et des noix. Cette variation apporte une touche aigre-douce et croquante au riz.

**Riz au four** :Une fois prêt, placez le riz dans un réfractaire, recouvrez de fromage râpé et portez-le au four pour le faire dorer.

## Riz à l'autocuiseur

### Ingrédients

- 1 tasse de riz blanc ;
- 1,5 tasse d'eau ;
- 1 cuillère à soupe d'huile ou d'huile d'olive ;
- Sel au goût ;

## Comment se préparer

### Riz brunissant

Dans une cocotte minute, faites chauffer l'huile ou l'huile d'olive et faites revenir le riz pendant environ 1 minute.

### Ajout d'eau et cuisson

Ajoutez l'eau et le sel dans la cocotte minute.

Fermez la casserole et placez sur feu vif jusqu'à ce que la pression soit atteinte.

### Cuisson sous pression

Une fois que la casserole atteint la pression, réduisez le feu à moyen-doux et laissez cuire environ 5 minutes.

### Refroidissement et ouverture

Retirez la casserole du feu et laissez-la refroidir naturellement avant de l'ouvrir.

### Reposez-vous et servez

Une fois la marmite ouverte, laissez le riz reposer quelques minutes avant de servir.

## Ingrédients supplémentaires

**Riz au bœuf** :Ajoutez des morceaux de viande ou de poulet avant la cuisson pour créer un repas complet.

**Riz aux haricots** ajoutez des haricots cuits et assaisonnés au riz pour créer un plat riche en protéines.



**Riz au poivre** Faites sauter des poivrons colorés avec du riz pour une touche de saveur et de couleur.

N'oubliez pas d'ajuster les quantités d'eau, d'huile et de sel en fonction du nombre de portions souhaité. Le riz est une base polyvalente qui peut s'adapter à de nombreuses variantes et ingrédients, vous permettant de créer des plats savoureux selon vos préférences.

[CLIQUEZ ICI POUR LIRE CET ARTICLE COMPLET](#)

[\*\*https://tastyculinaryjourney.info\*\*](https://tastyculinaryjourney.info)