Riz au jasmin

Recette de V-ZUG SA



Préparation	10 min
Temps de cuisson	25 min
Portions	4
Appareil	CombiSteamer V4000 45 à partir de 2021

Tendre, parfumé et moelleux, le riz au jasmin séduit par son arôme floral et accompagne parfaitement les currys, les plats préparés au wok et bien plus encore.

Riz

250 g de riz au jasmin

275 ml d’eau

Riz

Laver le riz sous l'eau froide jusqu'à ce que l'eau qui s’en écoule soit claire, égoutter. Mettre le riz et l'eau dans un plat allant au four, insérer sur une grille dans l'espace de cuisson froid, cuire à la vapeur à 100 °C pendant env. 25 minutes.

Cuire à la vapeur 100 °C pendant 25 min

Accessoires

Plat résistant au four d'une contenance d'environ 1 l

Grille

Informations complémentaires

Créée le	04.08.2025