Riz Basmati

Recette de V-ZUG SA



Préparation	10 min
Temps de cuisson	25 min
Portions	4
Appareil	CombiSteamer V4000 38 à partir de 2021

Le riz basmati cuit à la vapeur en douceur développe tout son arôme et reste léger, granuleux et aromatique. A déguster en accompagnement d'un curry, de légumes ou comme base d'un délicieux bowl.

Ingrédients

250 g de riz Basmati

275 ml d'eau

Préparation

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