

RIZ PILAF

au LAIT de COCO et COMBAVA

Ingrédients: pour 6 personnes

200 gr de riz
4 cuillères à soupe d'huile
25 g de beurre
20 cl de lait de coco
4 feuilles de combava
Sel-poivre

Préparation

- ✚ Mettre l'huile et le beurre à chauffer dans une cocotte.
- ✚ Ajoutez le riz, le faire revenir dans la préparation huile, beurre jusqu'à ce que les grains soient translucides.
- ✚ Versez le lait de coco et les feuilles de combava émincées finement. Portez à ébullition avec 10 cl d'eau, couvrez et cuire environ 10 minutes.
- ✚ Laissez reposer assaisonner et recuire 5 minutes à couvert.

Recettes réalisées par l'A.A.M.M.L.R.