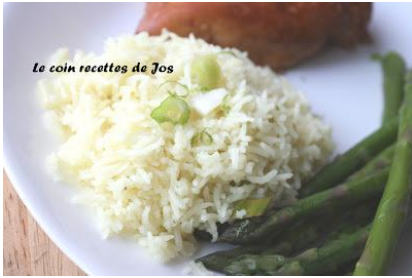


RIZ À LA LIME



2 tasses de riz basmati
1 c. à soupe d'huile
3 tasses de bouillon de poulet
2 c. à soupe de miel
Le zeste râpé de 1 lime
1 c. à soupe de jus de lime
2 oignons verts, hachés
Sel et poivre

-Dans une casserole, faire revenir le riz dans l'huile environ 2 minutes sans coloration.

-Ajouter le bouillon, le miel et le zeste de lime. Saler et poivrer. Porter à ébullition. Réduire le feu au minimum. Remuer et couvrir.

-Cuire de 15 à 20 minutes ou jusqu'à ce que le riz soit tendre.

-Ajouter le jus de lime et les oignons verts. Rectifier l'assaisonnement.

Publier par le coin recettes de jos

(Source: Ricardo)