

Riz coco fruits secs

kit www.casseroldecarole.com

Ouvrir la brique de crème de coco avec des ciseaux dans sa largeur.

Verser la crème de coco dans un plat à gratin pour 4 pers.

Verser le riz et les épices dessus. Mélanger bien.

Saler à votre convenance (1cuil. à café env.)

Remplir la brique d'eau et la verser dans le plat, recommencer l'opération une fois et mélanger bien tous les ingrédients ensemble.

Enfourner th 200°C (four préchauffé) pour 20-30 min

A mi cuisson, mélanger le riz et vérifier qu'il ne manque pas de liquide, si c'est le cas ajouter un peu d'eau.

Au moment de servir, mélanger le riz à nouveau, ajouter les fruits secs. Enjoy !!

Parfait pour accompagner une volaille, un poisson.