

Riz aux carottes



Plat **Facile**

Pour : 4 personnes

Préparation : 15 mn

Cuisson : 30 mn

Envie d'un plat réconfortant ? Nous avons trouvé ce qu'il vous faut...

Ingrédients

- 300 g de riz
- 600 g de carottes
- sauge
- 1 cc de curcuma
- 1 noix de beurre
- sel
- persil

Préparation

- 1 Faites cuire le riz dans un grand volume d'eau. Dès que le riz est cuit, égouttez-le.
- 2 Pelez, lavez et coupez les carottes. Faites-les revenir dans une sauteuse avec un peu de beurre. Ajoutez la sauge et le curcuma. Salez-les puis arrosez-les d'un verre d'eau.
- 3 Laissez-les cuire sur feu doux 30 minutes environ. En fin de cuisson, ajoutez le riz cuit aux carottes et rectifiez l'assaisonnement.
- 4 Mettez votre riz aux carottes dans un plat de service et décorez de persil finement ciselé. Bon appétit !

Proposé par



lesbonsrestaurants

Sylvie et Marc sont heureux de vous retrouver sur i'terroir pour quelques recettes de cuisine.

Vous pouvez, également, nous retrouver sur notre blog "**LES BONS RESTAURANTS**"

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

