



Riz ail et parmesan

- 3 c. à table de beurre
- 1 1/3 tasse de riz (voir notes pour les options)
- 2 tasses de bouillon (utilisez votre bouillon préféré)
- 3 gousses d'ail (hachées finement)
- 3/4 c. à thé persil (séché)
- 2 c. à table de fromage parmesan (râpé)

INSTRUCTIONS

Régler l'Instant Pot sur "sauter" pour faire fondre le beurre (cela prendra environ 1-2 minutes). Une fois fondu, mettre l'Instant Pot sur "cancel/ keep warm ».

Ajouter le riz, le bouillon, l'ail et le persil séché. Remuez.

Verrouiller le couvercle en place et mettre la poignée de sortie de la vapeur (vanne sur le dessus) sur "Sealing". Appuyez sur Manual/pressure cook, 6 minutes. Cela prendra de 2 à 4 minutes pour remonter à la pression.

Lorsque le riz a fini de cuire, l'Instant Pot émet un bip et passe en mode "keep warm". Utilisez ensuite un torchon de cuisine et faites basculer l'interrupteur sur "venting". La dépressurisation prendra environ 2 à 4 minutes.

Ouvrir soigneusement le couvercle, ajouter le parmesan et remuer.

NOTES SUR LES RECETTES

Utiliser 1 c. à table de persil frais haché à la place du persil séché.

Utiliser 1,5 c. à thé de poudre d'ail à la place de poudre d'ail fraîche.

Si vous utilisez du riz instantané, réduisez le temps de cuisson à 4 minutes dans l'Instant Pot. J'ai utilisé du riz au jasmin à grains longs dans cette recette. Si vous préférez le riz brun, augmentez le temps de cuisson à 22 minutes et ajoutez un NR de 10 minutes. Je recommande également d'augmenter le bouillon de 1/4 tasse.

<https://www.sustainablecooks.com/parmesan-rice/>