



Riz au chou vert et bacon

2 oignons émincés
150 g de bacon ou plus en morceaux
1 cuillère à soupe de moutarde de Dijon
¼ tasse bouillon, bière au choix, pour déglacer
1 tasse de riz
2 tasse d'eau
1 petit chou vert émincé.

En mode sauté , cuire le bacon coupé et l'oignons,
déglacer avec 1/4 le liquide de votre choix, bière brune pour moi.
Ajouter moutarde, remuer, ajouter chou émincé et riz, remuer.
Ajouter l'eau.

Mettre à MANUAL/PRESSURE COOK, 8 min. NR si vous avez le temps.

Ajuster l'assaisonnement.

Le goût du chou tendre cuit avec du bacon ? Un délice.

Noémie Roche