



Recherche...



(<https://cuisineravecmiceline.com/wp-content/uploads/2018/12/Riz-Pilaf-dans-lInstant-Pot.jpg>)

Riz Pilaf dans l'Instant Pot

3.5 (70%) 6 vote[s]

Vous aimerez aussi lire: Comment cuisiner avec l'Instant Pot
(<https://cuisineravecMicheline.com/fr/cuisiner-avec-linstant-pot/>)

Tout comme moi vous allez aimer cuisiner le Riz Pilaf dans l'Instant Pot. C'est simple à préparer et le riz peut être réservé au chaud pendant que l'on cuisine le reste du repas.

Ne soyez pas surpris de constater que la recette contienne moins de bouillon que lorsqu'il est cuit au four; du riz cuit sous pression nécessite moins de liquide et c'est normal.

J'ai testé cette recette avec du riz blanc étuvé (Uncle Ben). Lorsque je n'ai pas de bouillon maison je préfère utiliser du bouillon commercial sans sel pour éviter d'obtenir des mets trop salés. Vous pouvez tout de même le préparer avec un bouillon salé en omettant le sel dans la recette.

 Portions 4

 TEMPS DE PRÉPARATION 10 mins

 TEMPS DE CUISSON 20 mins

 TEMPS TOTAL 30 mins

 (<https://cuisineravecMicheline.com/fr/recettes/riz-pilaf-dans-linstant-pot/?print=1>) 

- 15 g (1 c. à soupe) de beurre
- 1 oignon haché finement
- 200 g (1 tasse) de riz à grains longs
- 375 ml (1 1/2 tasse) de bouillon de poulet sans sel
- une pincée de poivre
- 5 ml (1 c. à thé de sel) omettre si le bouillon est salé
- 1 feuille de laurier

1 Sélectionner la fonction "sauté à medium" et mettre 10 minutes. Sans attendre faire fondre le beurre et cuire l'oignon pendant 5 minutes en remuant sans cesse avec une cuillère en bois. Ajouter le riz et cuire environ 1 minute en remuant sans cesse jusqu'à ce que le riz soit bien luisant. Appuyer sur "cancel".

2 Ajouter le bouillon, le poivre et le sel si vous l'utilisez et remuer. Déposer la feuille de laurier sur la préparation. Sélectionner la fonction "rice" mettre 8 minutes à haute et "keep warm". Fermer l'autocuiseur, mettre le bouton d'évacuation de pression en position activé et appuyer sur le bouton

"start".

- 3 Lorsque l'alarme de fin de cuisson sonne, laisser reposer pendant 10 minutes avant d'évacuer la pression.

- 🔍 Étiquettes > Instant Pot (<https://cuisineravecmicheline.com/fr/tag/instant-pot/>), riz (<https://cuisineravecmicheline.com/fr/tag/riz/>), riz pilaf (<https://cuisineravecmicheline.com/fr/tag/riz-pilaf/>)
- 📁 Catégories > Accompagnements (<https://cuisineravecmicheline.com/fr/cat%C3%A9gorie/recettes/au-menu/accompagnements/>), Articles (<https://cuisineravecmicheline.com/fr/cat%C3%A9gorie/articles/>), Au Menu (<https://cuisineravecmicheline.com/fr/cat%C3%A9gorie/recettes/au-menu/>), Recettes Instant Pot (<https://cuisineravecmicheline.com/fr/cat%C3%A9gorie/recettes/recettes-instant-pot/>)

⬅️ (<https://cuisineravecmicheline.com/fr/cuisine>) ➡️ (<https://cuisineravecmicheline.com/fr/petits-ξ>)



(<https://cuisineravecmicheline.com/fr/a-propos/>)

Micheline Mongrain-Dontigny

(<https://cuisineravecmicheline.com/fr/a-propos/>)

11 thoughts on “Riz Pilaf dans l’Instant Pot”

CLAIRE

août 30, 2019 à 3:39 pm

(<https://cuisineravecmicheline.com/fr/riz-pilaf-dans-linstant-pot/#comment-919>)

pot/#comment-919)

pot/#comment-919)

J'ai l'instant pot ultra et j'ai essayé de faire ce riz. Mais sur la fonction riz, je ne suis pas capable de programmer les minutes. Il reste à 12. Quand je tourne la manette ça s'en va sur pressure, keep warm ou Delay. Dans le feuillet d'instruction, ils disent automatique. Je ne comprends pas la fonction riz.

Merci

→ Répondre

**MICHELINE
MONGRAIN
DONTIGNY**

août 30, 2019 à
5:08 pm

(<https://cuisineravecmiceline.com/fr/riz-pilaf-dans-linstant-pot/#comment-920>)

Avec la fonction riz c'est l'appareil qui décide du temps que le riz prendra à cuire. Vous mettez le riz et l'eau vous remuez quelques secondes pour étaler le riz. Sélectionner Rice ensuite warm à on et appuyer sur start. L'appareil décidera le temps qu'il faut pour cuire le riz. Lorsque l'alarme de fin de cuisson sonne minuter 10 minutes avant d'évacuer la pression. La quantité minimum de riz à cuire recommandé est 1 tasse pour un IP de 6 pintes.

Vous m'en donnerez des nouvelles,

Micheline

→ Répondre

CLAIRE

août 30, 2019
à 5:50 pm

(<https://cuisineravecmiceline.com/fr/riz-pilaf-dans-linstant-pot/#comment-921>)

Warm c'est Keep warm sur la mijoteuse?

→ Répondre

**MICHELINE
MONGRAIN
DONTIGNY**

août 30,
2019 à
7:48 pm

(<https://cuisineravecmiceline.com/fr/riz-pilaf-dans-linstant-pot/#comment-923>)

Warm garde au chaud un plat il s'utilise seul ou lorsqu'il est indiqué sur un programme il garde au chaud le plat que vous avez cuisiné.

→ Répondre

CLAIRE

août 30, 2019 à 7:04 pm

(<https://cuisineravecmiceline.com/fr/riz-pilaf-dans-linstant-pot/#comment-922>)

Je viens de l'essayer mais mon riz est très collant. Merci pour Les info

→ Répondre

**MICHELINE
MONGRAIN
DONTIGNY**

août 30, 2019 à
7:50 pm

(<https://cuisineravecMicheline.com/fr/riz-pilaf-dans-linstant-pot/#comment-924>)

Pour un riz moins collant vous pouvez le rincer à l'eau froide jusqu'à ce que l'eau soit claire avant de le faire cuire. Le type de riz utilisé peut être plus ou moins collant après la cuisson.

→ Répondre

JULIEN PHAM

octobre 14, 2019 à 12:59
pm

(<https://cuisineravecMicheline.com/fr/riz-pilaf-dans-linstant-pot/#comment-958>)

Le bouillon, on peut faire un bouillon à côté avec un bouillon cube ? Je suis végétarien donc je vais éviter le poulet mais il y a des bouillons cube végétaux.

Merci-

→ Répondre

**MICHELINE
MONGRAIN
DONTIGNY**

octobre 14, 2019 à
3:58 pm

(<https://cuisineravecMicheline.com/fr/riz-pilaf-dans-linstant-pot/#comment-960>)

Bonjour Julien, merci pour votre commentaire. Oui vous pouvez faire votre bouillon avec un cube et le bouillon végétal conviendra. Par contre le cube contient du sel je vous suggère de ne pas mettre de le sel recommandé dans ma recette.

Donnez moi des nouvelles de votre riz Pilaf,

Au plaisir,

Micheline

→ Répondre

**JULIEN
PHAM**

octobre 26,
2019 à 8:31

am
(<https://cuisineravecMicheline.com/fr/riz-pilaf-dans-linstant-pot/#comment-975>)

Alors je viens d'en faire et c'était super bon. Pour cinq j'ai doublé les doses et y avait juste assez. A mon avis pour 4 votre dosage est vraiment trop juste.

Bouillon de légumes, poivre, et équivalent de safran (le moins cher car le safran c'est hors de prix). Tout ça accompagné d'une escalope végétarienne panée. Miam 😊 le riz était parfait, pas trop collant ni trop ferme.

→ Répondre

JULIEN PHAM

octobre 26, 2019 à 7:19
am

(<https://cuisineravecMicheline.com/fr/riz-pilaf-dans-linstant-pot/>)

Je ne comprend pas. Déjà mon instant pot n'a pas de bouton start. Ensuite tu parles de la fonction riz puis de bouton sous pression. En mode riz l'instant pot est en mode low pressure, et la valve de pression ne s'enfonce pas.

pilaf-dans-linstant-pot/#comment-973)

Merci

→ Répondre

JULIEN PHAM

octobre 26, 2019 à 7:37 am

(<https://cuisineravecMicheline.com/fr/riz-pilaf-dans-linstant-pot/#comment-974>)

Quand tu dis une tasse de riz, c'est la tasse fournie avec l'instant pot ? Le pot en plastique ? J'aurais bien pesé le riz mais avec notre déménagement je ne sais plus où est notre balance 😊

→ Répondre

Laisser un commentaire

Votre adresse courriel ne sera pas publiée.

NOM

COURRIEL

SITE WEB

COMMENTAIRE

LAISSER UN COMMENTAIRE



(/a-propos/)

Bonjour, je m'appelle Micheline
C'est un plaisir de vous
accompagner
dans votre Cuisine!

À Propos
(<https://cuisineravecMicheline.com/fr/a-propos/>)



INFOLETTRE

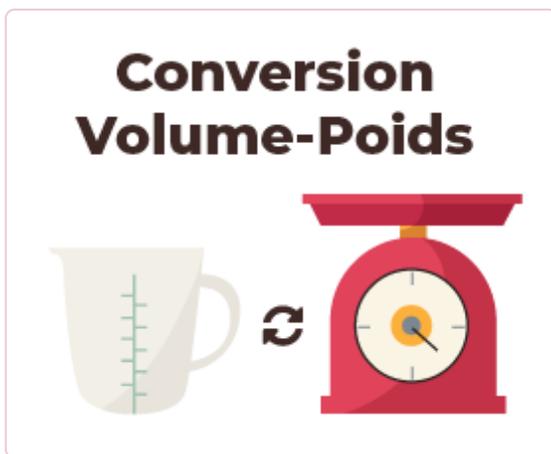
Soyez au courant de mes
toutes nouvelles recettes

Abonnez-Vous!



(<https://cuisineravecMicheline.com//les-grands-classiques-de->

[la-cuisine-d/](#))



(<https://cuisineravecMicheline.com/fr/conversion-volume-poids-des-aliments/>)

Guide de températures
(<https://cuisineravecMicheline.com/fr/guide-de-temperatures-des-cuissons/>)



(<https://cuisineravecMicheline.com/fr/guide-de-temperatures-des-cuissons/>)



(<https://cuisineravecMicheline.com/fr/donations/>)

**VOUS AIMEZ NOS
RECETTES !**

Offrez-nous du café
(<https://cuisineravecMicheline.com/fr/donations/>)

Traditional Quebec Cooking: a treasure of heirloom recipes: Une collection de recettes familiales simples et savoureuses, faciles à préparer



Julian Armstrong
The Gazette, Food

RECHERCHEZ



INSCRIVEZ-VOUS À MON INFOLETTRE!

Courriel:

M'abonner

RETROUVEZ-MOI SUR



(<https://www.facebook.com/Cuisiner-avec-Micheline-Mongrain-Dontigny-300502856396/>)



(https://www.instagram.com/micheline_mongraindontigny/)



(<https://twitter.com/michelinemong>)



(<https://www.pinterest.fr/michelinemong/>)

AUTEUR

[À Propos](#)

[Contact](#)

[Conditions](#)

PETITS CARACTÈRES

Toutes images et contenu de ce site web ne sont pas libres de droit. Merci de ne pas les utiliser sans mon autorisation.

Cuisiner avec Micheline – © 2009 – 2019

DESIGN PAR

Sébastien Dontigny (<mailto:sebastiendontigny@live.com>)