



Riz au jasmin au coconut

- 1 1/2 tasse de riz au jasmin
- 1 boîte (14 onces) de lait de coco
- 1/2 tasse d'eau
- 1 cuillère à thé de sucre
- 1/4 cuillère à thé de sel
- Noix de coco grillée, facultatif

Instructions

Rincez le riz dans de l'eau froide jusqu'à ce que l'eau soit claire. Égoutter le riz dans une passoire ou un tamis.

Ajoutez le riz, le lait de coco, l'eau, le sucre et le sel dans le récipient de l'autocuiseur. Remuer. Verrouiller le couvercle en place. Sélectionnez une pression élevée et un temps de cuisson de 3 minutes. Lorsque la minuterie sonne, éteignez l'autocuiseur et laissez la pression se relâcher naturellement pendant 7 minutes. Après 7 minutes, relâchez rapidement la pression pour éliminer toute pression restante.

Mélanger le riz avec une fourchette. Déposer le riz dans un bol de service. Saupoudrer de noix de coco grillée avant de servir, si désiré.

<https://www.pressurecookingtoday.com/quick-coconut-rice/>