

Riz crémeux aux saucisses de porc

Temps de préparation 10 minutes
Temps de cuisson 10 minutes
Temps total 20 minutes
Portions 6

1 lb de saucisses de porc hachée, la version régulière ou épicée est excellente
2 branches de céleri coupées en dés
1/2 oignon coupé en dés
1 can de crème de champignons
2 1/4 t. de bouillon de poulet ou de légume
1 t. de riz blanc, non cuit
1/2 poivron coupé en dés, facultatif
1 oignon vert coupé en dés, facultatif
2 c. à soupe d'huile d'olive



Mettre l'ip sur SAUTÉ et faire dorer les saucisses en égrainant à la forchettes. Ajouter les oignons en dés et les poivrons si vous choisissez de les ajouter également (vous pouvez ajouter des piments maintenant ou plus tard). Cuire jusqu'à ce que la saucisse ne soit plus rose. Éteignez votre autocuiseur et appuyez sur le bouton d'annulation (étape importante pour éviter que le message de BURN n'apparaisse plus tard).

Note de la traductrice : ici très bien grater le fond pour éviter lr BURN.

Dans un bol, fouettez ensemble le bouillon et la crème de champignons pour obtenir un mélange onctueux.

Laissez le mélange de saucisses au fond de cuve..

Puis versez votre mélange bouillon / soupe dessus, NE PAS MÉLANGER..

Ajoutez les dés de céleri et, puis saupoudrez votre riz non cuit et poussez doucement pour que le riz soit immergé dans un liquide. NE PAS MÉLANGER.

Cuire à MANUAL/PRESSURE COOK low pendant 10 m. Si vous n'avez pas. E puton utiliser le bouton RICE. Dépressuriser rapidement à la fin de la cuisson et bien mélanger. Laisser reposer 5 m. Pour que le mélange épaississe. Servir et garnir d'oignons verts ou de ciboulette coupés en dés.

Traduit de : <https://temeculablogs.com/pressure-cooker-sausage-rice-casserole/>

