

Riz pilaf au citron

2 c. à soupe de beurre
1 cuillère à thé d'ail haché
1/2 tasse d'oignon haché
2 tasses de riz à grains longs
1 3/4 tasse de bouillon de poulet
1/4 tasse de jus de citron
1 cuillère à thé de sel
Persil frais, haché

Mettre l'instant pot en mode « sauté ». Lorsqu'il est chaud ajouter le beurre et faire revenir l'ail et les oignons. 2-3 minutes, jusqu'à ce que l'oignon soit légèrement translucide.

Ajouter le reste des ingrédients, sauf le persil. Annuler le mode « sauté ».

Mettre le couvercle et fermer la valve ' « sealing ».

Mettre l'instant pot en mode MANUAL/PRESSURE COOK pour 12 minutes, suivis d'un NR de 10 minutes. Évacuer la pression restante (QR).

Mélanger et servir avec le persil frais.