

# RECETTE

4 personnes / preparation 5min / cuisson 3

## INGRÉDIENTS

1c. Soupe huile pepin

1 petit Oignon emince ( petit morceaux )

1 gousse d'ail emincee

( ou ail en pot déjà couper )

1c thé curcuma moulu

1/2 c thé de canelle

1 tasse de riz basmati

2 tasse de bouillon de legumes

1/2 tasse abricots secher coupés en petit morceau

½ tasse d'amandes tranchés

( ou copeaux de coco )

## Intruction

Mettre l'huile dans le ip

Faire sauté les oignons 2 minutes environ. Ajouter l'ail, le curcuma et la canelle rechauffer 15 secondes.

Ajouter le riz brasser 1 minutes pour melanger le tout toujours sur sauté.

Ajouter le bouillons de legumes et les abricots seches.

Presser sur pressure cook ( manuel )

More ( high )

Temps 3 min

Enlever la pression

Ajouter si desirer des morceaux de grenade. Et des echalottes.