

Riz rose et crémeux à la betterave.

Ingrédients

- 200 gr de riz Basmati
- 3 betteraves
- 200 ml de crème de coco
- 1 cac de coriandre en poudre
- gousse d'ail
- Sel et poivre



Les étapes

- *Lavez et épluchez les betteraves crues.*
- *Faites cuire le riz complet dans un cuiseur de riz si vous en possédez un ou à l'étouffer dans une casserole avec 2X son volume en eau*
- *Faites cuire les betteraves dans un appareil à la vapeur, au four ou dans de l'eau. Privilégiez le mode de cuisson qui vous sera plus pratique.*
- *coupez les en petits cubes.*
- *versez un filet d'huile d'olive dans une poêle chaude, écrasez une gousse d'ail et ajoutez la coriandre.*
- *Placez y le riz et les betteraves et mélangez jusqu'à ce que votre riz se colore. Ajoutez la crème de coco. Remuez quelques instants puis éteignez le feu.*
- *Servez bien chaud en ajoutant quelques graines de courges. avant de servir.*

Source : <http://www.naturallylety.com/riz-rose-et-cremeux-a-la-betterave/>