



Riz basmati aux légumes cuit au four

PORTIONS

4

TEMPS DE CUISSON

25 minutes

Le délicieux riz basmati est, dans cette recette simple et rapide, rehaussé de légumes grillés. Quel délice!

Ingrédients

- 1 oignon
- 1 branche de céleri
- 1/2 poivron rouge
- 30 ml (2 c. à soupe) d'huile de sésame (non grillé)
- 5 ml (1 c. à thé) d'ail haché
- 15 ml (1 c. à soupe) de zestes de citron
- 250 ml (1 tasse) de riz basmati
- 500 ml (2 tasses) de bouillon de légumes
- 125 ml (1/2 tasse) de petits pois
- 1/2 mangue coupée en dés
- 2 oignons verts émincés
- Sel et poivre au goût

[Sélectionner tous les ingrédients](#)

Préparation

- 1 Préchauffer le four à 205 °C (400 °F).
- 2 Couper en dés l'oignon, le céleri et le poivron.
- 3 Dans une cocotte allant au four, chauffer l'huile à feu moyen et y faire dorer l'oignon.
- 4 Ajouter les légumes en dés, l'ail et les zestes de citron.
- 5 Cuire 2 minutes.
- 6 Verser le riz et mélanger.
- 7 Ajouter le reste des ingrédients et amener à ébullition.
- 8 Couvrir et cuire au four de 20 à 25 minutes, jusqu'à ce que le riz ait complètement absorbé le liquide.