



Riz au jasmin au lait de coco

- 2 tasses de riz au jasmin
- 1 boîte de lait de coco réduit en matières grasses (lait de coco allégé) 13,5 onces
- 1 tasse d'eau
- 1 cuillère à soupe de jus de citron vert
- 1 tasse de petits pois surgelés, décongelés

Rincer le riz dans une passoire.

Ajoutez le riz dans le Instant Pot avec le lait de coco et l'eau. Remuer pour combiner.

Fermez le couvercle et appuyez sur le bouton de fonction Rice. Si vous avez un affichage, il indiquera 12 minutes à basse pression. Notez que le temps de cuisson peut s'ajuster une fois que l'Instant Pot a été mis sous pression.

Une fois le riz cuit, laissez la pression se relâcher naturellement.

Une fois la pression relâchée, retirez le couvercle et ajoutez le jus de citron vert et les pois.

Utilisez une palette de riz pour bien mélanger tous les ingrédients.

Laisser reposer quelques minutes, puis servir.

<https://www.veggiessavetheday.com/coconut-jasmine-rice/>