



Riz aux saucisses

- 1 lb de saucisse de porc hachée, la version régulière ou épicée est excellente
- 2 branches de céleri coupées en dés
- 2 c. à soupe de piment de chili – (peau, graines et membrane enlevées, puis coupées en dés - j'ai utilisé la version la plus douce, vous pouvez en utiliser autant que vous le souhaitez en fonction de vos préférences.)
- 1/2 oignon coupé en dés
- 1 pot de crème de champignons
- 2 1/4 bouillon de poulet ou de légume
- 1 c de riz blanc, non cuit
- 1/2 poivron coupé en dés, facultatif
- 1 oignon vert coupé en dés, facultatif
- 2 c. à soupe d'huile d'olive

Instructions

Mettre cotre instant pot dn mode sauter, ajoutez votre huile d'olive et votre saucisse. Défaire en petits morceaux et cuire environ 3 minutes.

Ajoutez vos dés d'oignon et de poivron si vous choisissez de les ajouter également (vous pouvez ajouter des piments maintenant ou plus tard). Cuire jusqu'à ce que la saucisse ne soit plus rose. Éteignez votre autocuiseur et appuyez sur le bouton « cancel » (étape importante pour éviter que le message burn n'apparaisse plus tard).

Dans un bol, fouettez ensemble le bouillon et la crème de champignons pour obtenir un mélange onctueux.

Étaler le mélange de saucisses uniformément au fond de votre casserole.

Puis versez votre mélange bouillon / soupe dessus, ne remuez pas!

Ajoutez vos dés de céleri et de piments (si vous ne les aviez pas mis avec la viande), puis saupoudrez votre riz non cuit et poussez doucement pour que le riz soit immergé dans le liquide. NE PAS remuer.

Fermez le couvercle et la vanne de vapeur et réglez-le sur MANUAL/PRESSURE COOK LOW pendant 10 minutes (si vous n'avez pas d'option low, appuyez simplement sur votre bouton de riz).

Faites un relâchement rapide, puis soulevez rapidement le couvercle afin que la condensation à l'intérieur du couvercle ne tombe pas dans la cuve.

Remuez légèrement et laissez reposer pendant au moins 5 minutes pour que le mélangeur épaississe.

Servir et garnir d'oignons verts ou de ciboulette coupés en dés!

<https://temeculablogs.com/pressure-cooker-sausage-rice-casserole/>