

Recettes

{{ splat | term }}

Toutes les
recettes

Riz au pesto



Imprimer



Commenter

Préparation: **3**

Ingrédients

4

- 3 verres de riz
- 4,5 verres d'eau

- 10 feuilles de basilic
- Une poignée de pignons
- Un joli trait d'huile d'olive
- Quelques tomates séchées

1. Remplissez la cuve du vitaliseur d'1/3 d'eau. Portez-la à ébullition. Dans un saladier versez 1 volume de riz pour 1 volume et demi d'eau. Quand l'eau bout, déposez le saladier sur le tamis et couvrez pendant 20 minutes environ.
2. Pendant ce temps-là, versez une dizaine de feuilles de basilic, quelques tomates séchées, un bon trait d'huile d'olive et une poignée de pignons dans un mixeur. Mixez. Versez dans un bol. Votre sauce est prête.
3. Quand le riz est cuit sortez-le déposez-en un cercle dans l'assiette. Déposez une couche de sauce puis une seconde couche de riz puis un trait de sauce. Ajoutez quelques feuilles de basilic et servez!

Ultra facile et si savoureux !

Vous allez aussi aimer ...

Pesto d'orties sauvages

Pavés de bœuf aux échalotes

Cabillaud aux pleurotes

Boulettes de sarrasin et tagliatelles de carotte

[Mon compte](#)

[Recettes](#)

[Contact](#)

[CGV](#)

[Newsletter](#)

+33 (4) 94 01 22 61

[Mon compte](#)

[Recettes](#)

[Notre histoire](#)

[Contact](#)

[CGV](#)

[Newsletter](#)

[Facebook](#)

[Pinterest](#)

[Instagram](#)