

RIZ AUX VERMICELLES

PRÉPARÉ AU CUISEUR THERMOS

Ingrédients pour 12 personnes :

- 1 kilo de riz parfumé Thaï ou Basmati, au choix
- 4 cuillères à soupe bombées de vermicelles
- 4 cuillères à soupe d'huile d'olive
- Sel
- Environ un litre d'eau bouillante

Préparation :

Laver le riz plusieurs fois à grande eau, puis le faire tremper une demi-heure avant la cuisson.

Dans une marmite de 4 à 6 litres, faire dorer les vermicelles dans l'huile d'olive.

Ajouter le riz, bien égoutté. Mélanger aux vermicelles, couvrir de l'eau bouillante ; saler.

Laisser cuire 2 minutes en remuant, couvrir et placer rapidement dans le cuiseur thermos pendant 30 à 40 minutes.

Égrener le riz avant de le servir ou de le remettre au cuiseur pour le maintenir au chaud jusqu'au moment du repas.