



### **FICHE RECETTE PRO – RIZ PARFUMÉ AU CURCUMA ET LÉGUMES (8 portions)**

<b>Ingrédients (8 pers)</b>	<b>Quantité</b>	<b>Préparation</b>	<b>Étapes de réalisation</b>
Riz basmati	600 g	-	1. Faire revenir oignons dans un peu d'huile. 2. Ajouter carottes, curcuma, cumin, cuire 2 min. 3. Ajouter riz, bouillon et petits pois. 4. Cuire 12–15 min jusqu'à absorption du liquide.
Oignons jaunes	200 g	Émincés	
Carottes	400 g	En dés	
Petits pois	300 g	-	
Curcuma moulu	6 g	-	
Cumin moulu	4 g	-	
Bouillon de légumes	1,2 L	-	
Sel fin	8 g	-	
Poivre noir moulu	2 g	-	