



One pot rice carottes petits pois

Le One pot rice, vous connaissez ? Il s'agit de faire cuire tout votre plat dans une seule et même cocotte, eh oui... Résultat ? Un plat facile, rapide et délicieusement savoureux aux petits pois et carottes !



Facile



4 personnes



10 min



5 min



Bon marché

Ingrédients pour 4 personnes

1 verre à moutarde
de riz (un verre de 20
cl, soit 160 g environ)

1 verre de bouillon de
légumes

1 bocal de petits pois
carottes bio 100%
français Bonduelle

2 échalotes

30 g de beurre

Étape 1

Pelez et émincez finement les échalotes.

Étape 2

Faites fondre le beurre à feu doux dans une cocotte ou une sauteuse.

Étape 3

Ajoutez les échalotes, faites-les blondir 1 mn. Ajoutez le riz et mélangez. Versez le bouillon.

Étape 4

Ajoutez le contenu du bocal de petits pois et carottes avec son jus, mélangez. Pas besoin d'ajouter de sel ou de poivre pour le moment, le bouillon et le jus des légumes étant déjà assez assaisonnés.

Étape 5

Portez à ébullition. Couvrez et laissez cuire 10 mn à feu doux.

Étape 6

Éteignez le feu et laissez reposer 10 mn hors du feu couvercle fermé : le riz va finir naturellement de cuire dans la vapeur.

Étape 7

Ouvrez la cocotte, mélangez pour détacher les grains de riz et ajoutez une noix de beurre.

Étape 8

Goûtez, salez et poivrez si nécessaire selon votre goût. Servez chaud.

D'autres recettes réconfortantes à base de carotte ?

C'est le moment d'essayer notre [gratin de pain au](https://www.bonduelle.fr/recette/r/gratin-de-pain-au-)

[romanesco-et-carottes/FRZ0027" target="_blank">gratin de pain
au romanesco et carottes</u> ! Envie d'autre chose ?](#)

Dégustez notre <u><a

href="https://www.bonduelle.fr/recette/r/hachis-parmentier-au-
celeri-et-a-la-carotte/FRZ0141" target="_blank">hachis parmentier
au céleri et à la carotte</u> !