Riz et poivrons en sauce pesto

Préparation: **10**

Ingrédients
4

- Pour le pesto:
- 2 c. à s. d’huile d’olive
- 1/2 avocat
- 2 gouttes de citrons
- 10 feuilles de basilic
- 1 pincée de sel
- 60g de pignons
- Pour le riz et les poivrons:

- 2 verres de riz
- 3 verres d’eau
- 1 poivron rouge
- 1 poivron jaune

1. La cuisson du riz et des poivrons:
2. Remplissez la cuve d’1/3 d’eau et portez-la à ébullition.
3. Pendant ce temps-là versez 2 verres de riz pour 3 verres d’eau dans un saladier.
4. Et coupez les poivrons en deux puis enlevez les pépins.
5. Dès que l’eau bout posez les poivrons et saladier sur le tamis. Les poivrons seront cuits en environ 10 minutes et le riz 20 minutes.
6. Pour le pesto, hâchez finement le basilic, écrasez grossièrement les pignons, écrasez à la fourchette l’avocat. Versez l’huile d’olive, le sel et le citron. C’est prêt!

Pour un repas simple et familial.

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