# CURRY DE RIZ AVEC BOULETTES DE LÉGUMES

2 PORTIONS | 15 MIN | FACILE

## INGRÉDIENTS

1 paquet de Boulettes de légumes Garden Gourmet

50gr de tomate râpée

200gr d'oignon

250gr de riz précuit

1.48 centilitres Huile, olive, salade ou cuisine

Épices pour curry (selon votre goût)

Sel

## ZUBEREITUNGSTIPPS

**Apporter une touche fraîche et croquante**

Sers avec du persil haché et des noix de cajou pour une touche fraîche et croquante.

Tu n'as pas le temps de cuisiner ? Essaie ce curry de riz avec les boulettes de légumes végétariennes Garden Gourmet et tu n'as besoin que de 5 ingrédients !

## PRÉPARATION

### 1. Préparation de l'oignon

Épluche et hache l'oignon

### 2. Cuisson des oignons

Fais revenir les oignons avec une cuillère à soupe d'huile d'olive et une pincée de sel, pendant environ 5 minutes, jusqu'à ce qu'ils soient dorés.

### 3. Cuisson des boulettes

Ajoute les boulettes de légumes et cuire 4 minutes en tournant de temps en temps.

### 4. Préparation de la sauce

Ajoute le curry au goût, remue, incorpore la tomate et l'eau. Laisse cuire 2 minutes en remuant de temps en temps.

### 5. Préparation du plat

Ajoute le riz, remue et laisse cuire encore 2 minutes. Prêt à profiter !

**DÉCOUVRE D'AUTRES RECETTES SUR GARDENGOURMET.CH/FR**