

Tableau de cuisson Cuiseur à riz, blanc, 1.5 l

| Légumes | Quantité | Temps d. c. |
|---|----------|-------------|
| Asperges, en tronçons d'env. 4 cm de long | 500 g | env. 10 min |
| Aubergines, en cubes d'env. 2 cm | 400 g | env. 20 min |
| Betteraves, crues, en dés d'env. 1 cm | 500 g | env. 15 min |
| Brocoli, en petits bouquets | 300 g | env. 12 min |
| Carottes, en bâtonnets d'env. 1 cm d'épaisseur | 500 g | env. 12 min |
| Céleri-branche, en tronçons d'env. 5 cm de long | 350 g | env. 15 min |
| Céleri-rave, en dés d'env. 1 cm | 500 g | env. 12 min |
| Chou blanc, émincé | 350 g | env. 20 min |
| Chou chinois, en lanières d'env. 2 cm de large | 250 g | env. 7 min |
| Chou frisé, en lanières d'env. 2 cm de large | 200 g | env. 20 min |
| Chou plume, en lanières | 250 g | env. 20 min |
| Chou-fleur, en petits bouquets | 500 g | env. 15 min |
| Chou-rave, en bâtonnets d'env. 1 cm d'épaisseur | 500 g | env. 15 min |
| Choux de Bruxelles, entiers | 500 g | env. 15 min |
| Courge, en cubes d'env. 2 cm | 500 g | env. 12 min |
| Courgettes, en cubes d'env. 2 cm | 500 g | env. 10 min |
| Fenouil, coupé en quatre | 500 g | env. 15 min |
| Haricots verts, coupés en deux | 500 g | env. 18 min |
| Kalettes, entières | 250 g | env. 12 min |
| Maïs, en morceaux d'env. 3 cm de large | 500 g | env. 25 min |
| Panais, en bâtonnets d'env. 1 cm d'épaisseur | 500 g | env. 12 min |
| Petits pois, surgelés | 500 g | env. 15 min |
| Poireau, en morceaux d'env. 2 cm | 500 g | env. 10 min |
| Pois mange-tout, entiers | 350 g | env. 10 min |
| Poivron, en cubes d'env. 2 cm | 500 g | env. 15 min |
| Pommes de terre grenaille, entières | 500 g | env. 15 min |

Toujours cuire avec le programme «à la vapeur de légumes», utiliser la passoire, remplir d'eau au-dessous de la passoire.

| Riz, céréales et légumineuses | Quantité (par personne) | Eau | Temps d. c. |
|-------------------------------|-------------------------|------------------|-------------|
| Boullgour | ½ verre doseur | 1 verre doseur | env. 15 min |
| Couscous | ½ verre doseur | ½ verre doseur | env. 5 min |
| Ebly | ½ verre doseur | 1 verre doseur | env. 10 min |
| Lentilles brunes | ½ verre doseur | 1 verre doseur | env. 25 min |
| Millet doré | ½ verre doseur | 1 verre doseur | env. 12 min |
| Quinoa | ½ verre doseur | 1 verre doseur | env. 20 min |
| Riz | 1 verre doseur | 1 verre doseur | env. 30 min |
| Riz au jasmin | 1 verre doseur | 1½ verres doseur | env. 25 min |
| Riz basmati | 1 verre doseur | 1½ verres doseur | env. 20 min |
| Riz long Original (Ben's) | 1 verre doseur | 1 verre doseur | env. 25 min |
| Riz long parboiled | 1 verre doseur | 1½ verres doseur | env. 30 min |
| Riz sauvage | 1 verre doseur | 1½ verres doseur | env. 30 min |

Préparer les céréales, les légumineuses et le riz sans passoire et en sélectionnant le programme «Cuisson du riz». Il est possible de préparer en même temps des accompagnements pour 4 personnes maxi.