

# Riz, oeufs durs, ketchup au magimix

## Informations

Préparation : 1 min	Cuisson : 20 min	Durée : 21 min	Difficulté : 1/10
Ingrédients : 5	Etapes : 5	Astuces : 12	

## Ingrédients

800g d'eau  
350g de riz  
6 oeufs  
1càc de sel  
ketchup

## Etapes

Â»

Mettre le sel dans le bol du thermomix et verser le riz dans le panier.

Â»

Verser l'eau par dessus le riz en mouillant bien le riz, jusqu'à arriver à "fleur de riz" c'est à dire au niveau du riz.

Â»

Faire chauffer à vitesse 1 sur Varoma pendant 20min en enlevant le gobelet.

Â»

Au bout de 5 minutes de cuisson, rajouter les oeufs.

Â»

Une fois la cuisson des ingrédients effectués, après avoir égaler les oeufs, écraser ces derniers afin de les mélanger au riz. Suivant vos goûts, vous pouvez rajouter du ketchup,... Savourez votre plat complet. Mes enfants adorent