

# Vidéo cookeo risotto saumon poireaux



Vidéo cookeo risotto saumon  
poireaux . Laissez vous tenter



## Risotto saumon poireaux



### Ingrédients pour 5 personnes

300 g de riz  
500 g de dés de saumon  
200 g de poireaux frais ou congelés  
100 g d'oignons congelés  
Sel  
Poivre  
2 cuillères à soupe de moutarde  
2 cuillères à soupe de crème fraîche  
1 petit verre de vin blanc  
300 ml d'eau

### Préparation

Versez dans la cuve les dés de saumon, les poireaux, le riz et les oignons congelés.

Versez le verre de vin blanc

Salez et poivrez. Recouvrez d'eau .

### Cuisson rapide ou sous pression

Programmez 6 mn (le temps indiqué sur le paquet de riz divisé par 2)

Quand la cuisson est terminée ajoutez la moutarde et la crème fraîche . Servez chaud .

<https://www.facebook.com/cookeorecettes/>

<http://sport-et-regime.com/category/cookeo/>

<http://recettescookeo.net/>

---

[Vidéos cookeo risotto de lotte](#)



## [Vidéos](#) cookeo risotto de lotte



1000 RECETTES COOKEO