

# Riz forestier recette cookeo



## Riz forestier recette cookeo

**100 CALORIES 2 PP 7SP**

### **Ingrédients pour 4 personnes**

280 g de riz

1 petite boîte d'assortiment de champignons

100 g d'oignons congelés

1 cube de bouillon de bœuf

Sel et poivre

Persil frais ou congelé

400 ml d'eau

### **Préparation**

#### **Mode dorer**

Versez de l'huile d'olive dans la cuve

Quand l'huile est chaude faites dorer les oignons

Ajoutez le persil et les champignons

Salez et poivrez selon votre [convenance](#)

Versez un bouillon composé de 400 ml d'eau et d'un cube de bouillon de bœuf émietté

#### **Cuisson rapide ou sous pression**

Programmez le temps indiqué sur le paquet de riz / 2

[Servez chaud](#)