

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](#)