# 30 recettes cookeo risotto à la viande

**Vous trouverez donc ici un PDF gratuit de 30 recettes cookeo risotto à la viande .Vous pouvez bien sûr le télécharger en cliquant ICI ou sur l’image.**

# Risotto jambon weight watchers au cookeo

Une recette cookeo risotto jambon inspirée d’une recette weight watchers . Plaisir et équilibre ça j’aime !!!!

## Ingrédients 4 personnes

240 gr de riz

1 verre  de vin blanc

400 gr de dés de jambon

200  gr de champignons de Paris congelés

 Sel, poivre

1 cube de bouillon de bœuf

# Préparation de ce risotto jambon :

Ajoutez un à un les ingrédients dans la cuve en commençant par le jambon, le riz, les champignons de Paris.

Emiettez le cube de bouillon de bœuf puis versez le verre de vin blanc. Salez et poivrez selon votre convenance.

Versez de l’eau pour recouvrir les ingrédients.

Programmez  « cuisson sous-pression » ou cuisson rapide 6 minutes. (Le temps indiqué sur le paquet de riz divisé par 2).

Servez chaud.

*650 recettes cookeo le PDF devient 820 recettes (MAJ LE 04/05)*

# Recette cookeo : risotto de la mer le PDF

Téléchargez gratuitement le PDF de cette recette de risotto de la mer en cliquant sur l’image ou **ICI**

# Risotto de la mer : une recette cookeo rapide et

# facile à réaliser

Voici ici une recette cookeo de risotto de la mer .Une Recette rapide à préparer. Il n’y a pas de fonction dorer à utiliser. C’est une recette idéale pour la fonction de programmation. Il vous suffit de mettre un à un les ingrédients puis de programmer la cuisson. Un jeu d’enfant non ?

## Ingrédients pour 3 personnes

300 g de moules congelées décortiquées

3 filets de poisson (de votre choix)

1 verre de vin blanc

180  g de riz

2 cuillères à soupe de Crème fraîche

2 cuillères à soupe de Moutarde

Sel

Poivre

Curry

## Préparation de ce risotto

Mettez les ingrédients un à un dans la cuve en commençant par le riz, les filets de poissons, les moules.

Versez le vin blanc dans la cuve. Recouvrez d’eau l’ensemble des ingrédients.

Salez  et poivrez selon votre convenance.

Saupoudrez de curry

Programmez la cuisson rapide ou cuisson sous pression 8 mn (ou temps indiqué sur le paquet de riz divisé par 2).

Quand la cuisson est terminée, ouvrez le couvercle. Emiettez les filets de poisson puis ajoutez 2 cuillères à soupe de crème fraîche. Mélangez bien l’ensemble puis servez chaud.

---

# Recette cookeo : risotto porc

# au curry

## Ingrédients pour 4 personnes

800 g de sauté de porc

240 g de riz

200 g de champignons de Paris congelés

100 g d’oignons congelés

1 verre de vin blanc

Sel

Poivre

Curry

Huile d’olive

2 cuillères à café de moutarde

1 cube de bouillon de bœuf

# Préparation de ce risotto porc curry

**Mode dorer**

Faites chauffer de l’huile d’olive dans la cuve pour faire dorer les oignons. Puis faites dorer la viande avec les oignons.

Coupez le sauté de porc en morceaux.

Ajoutez les champignons, le verre de vin blanc, le riz. Mélangez.

Versez de l’eau avec le cube de bouillon de bœuf émietté.

Saupoudrez de curry, poivrez.

Ajoutez 2 cuillères à café de moutarde.

Cuissson rapide 12 mn; **Servez chaud.**

---

# Recette Cookeo : risotto de colin à la crème fraîche

**Ingrédients pour  5 personnes**

300  g de riz Basmati

200 champignons de Paris congelés

5 portions de colin congelés

2 cuillères à soupe de moutarde

Sel

Poivre

2 cuillères à soupe crème fraîche liquide

**Préparation de ce colin**

Ajoutez les ingrédients un par un n commençant par le riz , les champignons de Paris. Ajoutez les portions de poisson . Versez de l’eau pour couvrir le riz.

Ajoutez les cuillères à soupe de moutarde. Salez ,poivrez.

Passez en cuisson rapide pendant 8 mn.

En fin de cuisson joutez les cuillères à soupe de crème fraîche liquide. Servez **chaud .**