

Mincerettes riz poireaux recette cookeo



Mincerettes riz poireaux recette cookeo

Ingrédients

150 g de riz

8 mincerettes de porc

500 g de poireaux congelés

1 cube de court bouillon

2 cuillères à soupe de crème fraîche

1 cuillère à café de moutarde

300 ml d'eau

1 cube de bouillon de boeuf

Sel

Poivre

Préparation

Mélangez dans un bol la crème fraîche la moutarde

Mode dorer

Versez l'huile dans la cuve

Quand le préchauffage est terminée faites dorer les mincerettes de porc

Déposez dans a cuve le riz, les rondelles de poireaux

Versez l'eau et émiettez le cube de bouillon de boeuf

Salez et poivrez selon votre convenance

Cuisson rapide ou sous pression

Programmez le temps indiqué sur le paquet de riz divisé par 2

Quand la cuisson est terminée ajoutez le mélange crème fraîche moutarde . Mélangez et servez chaud