

# One pot riz filets sole poireaux riz recette cookeo



## One pot riz filets sole poireaux riz recette cookeo

280 calories

### Ingrédients

300 g de riz

4 filets de soles

300 g de poireaux congelés

1 cube de court bouillon

100 ml de vin blanc

1 cuillère à café de moutarde

20 ml de jus de citron

Sel

Poivre

### **Préparation**

Déposez dans a cuve le riz,le poireaux et les filets de soles

Versez l'eau pour recouvrir le riz(500 ml environ)

Emiettez le cube de court bouillon

Versez le vin blanc

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 la moutarde et jus de citron . Mélangez et servez chaud