

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.

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