

# Risotto filets de sole : une recette cookeo



## Risotto filets de sole

**Ingédients pour 4 personnes**

4 filets de plie

200 g de champignons de Paris congelés

200 g de carottes en rondelles congelées

240 g de riz

100 g d'oignons congelés

1 verre de vin blanc

Huile D'olive

Paprika

1 cuillère à soupe de moutarde

Sel

Poivre

## **Préparation**

### **Mode Dorer**

Versez de l'huile dans la cuve et faites dorer les filets de sole.  
Puis ajoutez les oignons . Emiettez petit à petit le poisson.

Ajoutez ensuite les champignons, les carottes.

Versez le verre de vin blanc,200 ml d'eau.

Salez ,poivrez et saupoudrez de paprika.

### **Cuisson rapide ou cuisson sous pression**

Programmez 6 mn (temps indiqué sur le paquet de riz divisé par 2)

### **Servez chaud**

**1000 RECETTES COOKEO ICI**

//