

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)