Riz colin poireaux recette cookeo

Riz colin poireaux recette cookeo

Ingrédients pour 4 personnes

300 g de riz

400 g de Colin surgelé

300 g de poireaux frais ou congelés

1 oignon

1 cube de court bouillon

Sel

Poivre

2 cuillères à soupe d’huile

1 cuillère à soupe de moutarde

1 petit verre de vin blanc

300 ml d’eau

Préparation

Coupez l’oignon en morceaux .

Versez l’huile dans la cuve quand l’huile est chaude faites dorer les morceaux d’oignons puis faites revenir le colin

Ajoutez le riz .

Versez le verre de vin blanc

Salez et poivrez. Recouvrez d’eau .

Emiettez le cube de court bouillon

Cuisson rapide ou sous pression

Programmez 5 mn (le temps indiqué sur le paquet de riz divisé par 2)

Quand la cuisson est terminée ajoutez la moutarde. Servez chaud .