

# Riz forestier recette cookeo



## Riz forestier recette cookeo

**100 CALORIES 2 PP 7SP**

### **Ingrédients pour 4 personnes**

280 g de riz

1 petite boîte d'assortiment de champignons

100 g d'oignons congelés

1 cube de bouillon de bœuf

Sel et poivre

Persil frais ou congelé

400 ml d'eau

### **Préparation**

#### **Mode dorer**

Versez de l'huile d'olive dans la cuve

Quand l'huile est chaude faites dorer les oignons

Ajoutez le persil et les champignons

Salez et poivrez selon votre convenance

Versez un bouillon composé de 400 ml d'eau et d'un cube de bouillon de bœuf émietté

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

Programmez le temps indiqué sur le paquet de riz / 2

Servez chaud