

# Riz jambon poireaux recette cookeo



## Riz jambon poireaux recette cookeo

**215 CALORIES 5 PP 7 SP**

### **Ingrédients pour 4 personnes**

200 g de poireaux congelés ou frais

150 g de dés de jambon

280 g de riz

100 g d'oignons congelés

2 cuillères à soupe d'huile d'olive

1 cube de bouillon de bœuf

100 ml de vin blanc

400 ml d'eau

Sel et Poivre

### **Préparation**

### **Mode dorer**

Versez l'huile d'olive dans la cuve et quand l'huile est chaude faites revenir les oignons

Ajoutez au bout de 2 minutes les dés de jambon et les poireaux

Versez un bouillon composé de 400 ml d'eau 100 ml de vin blanc et un cube de bouillon de bœuf émietté

Salez et poivrez selon votre [convenance](#)

**Cuisson rapide ou sous pression**

Programmez le temps indiqué sur le paquet de riz / 2

[Servez chaud](#)