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