

Riz lardons poireaux recette cookeo



Riz lardons poireaux recette cookeo

Ingrédients pour 4 personnes

200 g de lardons nature

200 g de poireaux frais ou congelés

1 oignon

280 g de riz incollable

100 ml vin blanc

1 cube de bouillon de boeuf

400 ml d'eau

2 cuillères à soupe d'huile

1 cuillère à soupe de moutarde

Sel, poivre

1 cuillère à café de curry

Préparation

Coupez l'oignon en morceaux

Lavez et coupez le poireaux en morceaux

Versez l'huile dans la cuve. Quand l'huile est chaude faites revenir les lardons puis faites dorer les morceaux d'oignons.

Saupoudrez avec la cuillère de curry

Versez le riz et ajoutez les morceaux de poireaux

Versez le vin blanc.

Versez l'eau.(recouvrez au ras des aliments)

Salez et poivrez.

Cuisson rapide ou sous pression

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

Quand la cuisson est terminée ajoutez la moutarde. Mélangez.

Servez chaud