# Riz Saint Jacques poireaux recette cookeo

## Riz Saint Jacques poireaux recette cookeo

**Ingrédients**

300 g de poireaux congelés ou frais

25 g de beurre

400 ml d’eau

1 cube de court bouillon

300 g de riz

200 g de Saint Jacques

3 gousses d’ail

Sel

Poivre

100 ml de vin blanc

**Préparation**

Hachez l’ail

Déposez le riz et les rondelles de poireaux dans la cuve du Cookeo

Versez le verre de vin blanc ,l’eau et un cube de court bouillon émietté

Salez et poivrez selon votre convenance.

Cuisson rapide ou sous pression

Programmez 5 mn de cuisson

Réservez le riz et les poireaux quand la cuisson est terminée

Rincez et essuyez votre cuve.

Passez en mode dorer et posez le beurre dans la cuve

Quand le beurre est fondu ajoutez l’ail haché dans la cuve

Ajoutez les Saint Jacques et faites les cuire 1 mn sur chaque face

Réservez ensuite les Saint Jacques

Reversez dans la cuve le riz et le poireaux

Remettez les Saint Jacques dans la cuve sur le riz. Laissez en mode dorer 2 mn (vous pouvez éventuellement abaisser le couvercle ) ensuite  servez chaud