Riz saumon champignons recette cookeo



Riz saumon champignons recette cookeo

Ingrédients pour 4 personnes

250 g de saumon

400 g d’haricots verts congelés.

200 g de riz

500g de champignons de Paris congelés

1 oignon

100 ml de vin blanc

Eau pour recouvrir

2 cuillères à soupe d’huile d’olive

1 cube de court bouillon

30 ml de jus de citron

Sel

Poivre

Préparation

Passez votre riz sous l’eau

Coupez l’oignon en morceaux (passez le au hachoir éventuellement)

Déposez le riz, les haricots verts congelés ,les champignons de Paris et le saumon dans la cuve.

Versez 100 ml d’eau dans la cuve.

Recouvrez d’eau

Salez et poivrez

Emiettez un cube de court bouillon dans la cuve

Cuisson rapide ou sous pression

Programmez 6 mn.

Quand la cuisson est terminée, égouttez la cuve. Nettoyez votre cuve et redéposez la dans le cookeo.

Passez en mode dorer.

Versez l’huile dans la cuve et faites dorer les morceaux d’oignon

Ajoutez le saumon et les haricots verts ,les champignons le riz et laisser revenir 3 à 4 mn.

. Mélangez et servez chaud.