Riz saumon haricots verts cookeo

Riz saumon haricots verts cookeo

Ingrédients pour 4 personnes

250 g de saumon

400 g d’haricots verts congelés.

200 g de riz

2 échalotes

200 ml d’eau

25 g de beurre

1 bouillon de légumes ou autre

Sel

Poivre

Préparation

Passez votre riz sous l’eau

Coupez les échalotes en morceaux.

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

Versez 200 ml d’eau dans la cuve.

Salez et poivrez

Saupoudrez de curry

Emiettez un cube 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.

Déposez le beurre dans la cuve et faites suer les morceaux d’échalottes.

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

. Mélangez et servez chaud.