Recette Cookeo : risotto de colin à la crème fraîche



Ingrédients pour 5 personnes

300 g de riz Basmati

200 champignons de Paris congelés

5 portions de colin congelés

2 cuillères à soupe de moutarde

Sel

Poivre

2 cuillères à soupe crème fraîche liquide

Préparation de ce colin

Ajoutez les ingrédients un par un n commençant par le riz , les champignons de Paris. Ajoutez les portions de poisson . Versez de l’eau pour couvrir le riz.

Ajoutez les cuillères à soupe de moutarde. Salez ,poivrez.

Passez en cuisson rapide pendant 8 mn.

En fin de cuisson joutez les cuillères à soupe de crème fraîche liquide. Servez **chaud .**