

Filets de soles poireaux riz recette cookeo



Filets de soles poireaux riz recette cookeo

Ingrédients

300 g de riz

4 filets de soles

300 g de poireaux congelés

1 cube de court bouillon

200 ml de crème fraîche

1 cuillère à café de moutarde

20 ml de jus de citron

Sel

Poivre

Préparation

Mélangez dans un bol la crème fraîche la moutarde et le jus de citron

Déposez dans a cuve le riz,le poireaux et les filets de soles

Versez l'eau pour recouvrir le riz(500 ml environ)

Emiettez le cube de court bouillon

Salez et poivrez selon votre convenance

Cuisson rapide ou sous pression

Programmez le temps indiqué sur le paquet de riz divisé par 2

Quand la cuisson est terminée ajoutez le mélange crème fraîche moutarde et jus de citron . Mélangez et servez chaud