

Riz boulettes champignons recette cookeo



Riz boulettes champignons recette cookeo

Ingrédients pour 4 personnes

12 boulettes de bœuf

240 g de riz

1 verre de vin blanc

1 cube de bouillon de bœuf

200 g de champignons de Paris

100 g d'oignons

Sel

Poivre

300 ml d'eau

Préparation

Faites dorer avec l'huile d'olive les oignons et les boulettes de viandes.

Ajoutez ensuite au bout de 2 mn les champignons de Paris .

Ajoutez le riz.

Versez le verre de vin blanc et les 300 ml d'eau avec le cube de bouillon de bœuf émietté.

Cuisson rapide ou sous pression

Programmez 5 mn (le temps indiqué sur le paquet de riz divisé par 2)

Servez chaud