



Risotto au saumon au Cookeo



PRÉPARATION
5 MIN



CUISSON
21 MIN



COUVERT
4 PERSONNES

Ingrédients

- 300 g de riz arborio
- 2 pavés de saumon (surgelés c'est bien)
- 1 oignon
- 650 ml d'eau
- 1 cube de légumes
- 20 cl de vin blanc
- 10 cl de crème fraîche liquide
- 50 g de parmesan
- 1 c. à soupe d'huile d'olive
- Sel / Poivre

Instructions

1. Émincez l'oignon et diluez le cube de légumes dans l'eau
2. Coupez les pavés de saumon en morceaux assez fins
3. Dans la cuve de votre Cookeo, mettez l'huile, l'oignon et démarrez votre robot en mode dorer
4. Faites revenir 2 minutes, ajoutez le riz puis continuez la cuisson de 2 minutes
5. Versez le vin blanc et laissez votre appareil en mode dorer, encore, 2 minutes
6. Ajoutez l'eau (avec le bouillon de légumes dilué), les morceaux de saumon, salez, poivrez puis lancez le mode cuisson rapide pendant 15 minutes
7. À la fin de la cuisson, ajoutez la crème liquide, le parmesan, mélangez puis servez tout de suite