

# CABILLAUD ET RIZ AU CURCUMA

Pour 4 personnes



*400 gr. de cabillaud  
200 gr de riz  
500 ml d'eau  
3 échalotes émincées  
1 jus d'un citron  
1 cuillère à café de sel  
2 cuillères à café bien remplies de curcuma  
2 cuillères à soupe d'huile*

**Dans la cuve du Cookeo, « Dorer » avec l'huile l'échalotte et le riz pendant environ 6 min.**

**Ajoutez le jus de citron, le curcuma, l'eau et le cabillaud sur le dessus, salez puis programmez 5 minutes en cuisson sous pression.**

**Rectifiez l'assaisonnement puis servez.**

[Ajouter du persil pour décorer](#)