Recette Cookeo : moules à la tomate

Après les avoir cuisinées à la marinière et au cookeo voici une version de moules à la tomate .Toujours très rapide et facile à exécuter.

Ingrédients pour 4 personnes

600 g de moules décortiquées congelées

250 ml de vin blanc

Persil haché congelé

150 g d’oignons congelés

4 cuillères à soupe de concentré de tomates

3 cuillères à café de curry

Sel

Poivre

Préparation des moules

Allumez votre appareil et choisissez la fonction Ingrédients puis poissons et crustacés et enfin moules. Faites ok et indiquez la quantité de moules (600 g).

Ajoutez les ingrédients :les moules ,les morceaux d’oignons,le vin blanc. Vous pouvez également saler et poivrer.

Le temps de cuisson proposé est de 3 mn . Faites ok puis fermez le couvercle .

Quand la cuisson est terminée saupoudrez de curry selon votre convenance et ajoutez les 4 cuillères à soupe de concentré de tomates.

Servez chaud avec des légumes de votre choix . Vous pouvez réaliser cette recette bien sûr sans le Cookeo . Vous pouvez également utiliser la fonction de cuisson différée.

Bon Appétit à tous et n’hésitez pas à faire vos remarques.