

Boulettes boeuf riz recette cookeo



Boulettes boeuf riz recette cookeo

Ingrédients pour 4 personnes

400 g de boulettes de boeuf

400 g de riz

1 grosse boite de tomates pelées

1 oignon

2 cuillères à soupe d'huile d'olive

1 feuille de laurier

1 branche de thym

1 cube de bouillon de bœuf

Eau pour recouvrir le riz

Sel

Poivre

2 cuillères à café de Concentré de tomates ou plus selon vos envies

Préparation

Coupez l'oignon en morceaux

Mode dorer

Versez l'huile d'olive dans la cuve ,quand l'huile est chaude faites revenir les boulettes de bœuf .

Ajoutez ensuite les oignons pour les faire dorer.

Ajoutez les tomates pelées ,la branche de thym et la feuille de laurier.

Versez l'eau avec un cube de bœuf émietté (l'eau doit recouvrir tout le riz).

Salez et poivrez selon votre convenance.

Cuisson rapide ou sous pression

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

Quand le riz est cuit ajoutez le concentré de tomates et servez chaud .