

# Cuisse de dinde riz tomates recette cookeo



## Cuisse de dinde riz tomates recette cookeo

### Ingrédients pour 2/4 personnes

1 cuisse de dinde

2 cuillères à soupe d'huile d'olive

500 ml d'eau

100 ml de vin blanc

Curry

280 g de riz

1 cube de bouillon de boeuf

1 petite boîte de tomates pelées

Poivre

Sel

### **Préparation**

Préparez un bouillon avec 500 ml d'eau ,100 ml de vin blanc et d'un cube de boeuf émietté

Versez l'huile d'olive dans la cuve

Faites dorer la cuisse de dinde.

Versez le bouillon que vous avez préparé

Saupoudrez de curry

Salez et poivrez selon votre convenance

### **Cuisson rapide ou pression**

Programmez 25 minutes

Quand la cuisson est terminée ouvrez votre cookeo et ajoutez la boite de tomates pelées et le riz

Reprogrammer 5 minutes de cuisson servez chaud.