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.