# Lardons en ratatouille recette cookeo

## Lardons en ratatouille recette cookeo

**Ingrédients pour 4 personnes**

200 g de lardons natures

2  tomates

1 aubergine

1 courgette

100 g de riz

1 poivron jaune

100 ml de vin blanc

1 cube de bouillon de boeuf

500 ml d’eau

2 cuillères à soupe d’huile d’olive

2 cuillères à café de concentré de tomates

Ail semoule

Curry

Sel

Poivre

**Préparation**

Epépinez et coupez le poivron en morceaux

Coupez les tomates en morceaux

Lavez et coupez la courgette en morceaux

Coupez l’aubergine en morceaux

Préparez un bouillon avec l’eau et le cube de bouillon de boeuf émietté

**Mode dorer**

Déposez les lardons dans la cuve  et faites les dorer

Ajoutez le riz, les morceaux de tomates ,courgettes, aubergines ;poivron.

Versez 100 ml de vin blanc et le bouillon préparé

Saupoudrez de curry et d’ail semoule

Salez et poivrez .

**Cuisson rapide ou sous pression**

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

Quand la cuisson est terminée ajoutez le concentré de tomates

et  servez chaud