

# One pot riz tomates moules recettes cookeo



## One pot riz tomates moules recette cookeo

170 calories

**Ingrédients pour 4 personnes**

300 g de riz

400 g de moules surgelées décoquillées  
3 cuillères à soupe de concentré de tomates

1 petite boîte de tomates pelées

Ail semoule

Rizdor

Sel

Poivre

500 ml d'eau

1 cube de bouillon de boeuf

### **Préparation**

Préparez un bouillon avec 500 ml d'eau et un cube de bouillon de boeuf

### **Mode dorer**

Versez le riz dans la cuve du cookeo

Ajoutez ensuite les moules décoquillées.

Ajoutez les tomates pelées

Versez le bouillon préparé

Emiettez le cube de court bouillon dans la cuve .

Saupoudrez d'ail semoule et de rizdor

Salez et poivrez selon votre convenance.

### **Cuisson rapide ou cuisson sous pression**

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

Quand la cuisson est terminée ajoutez le concentré de tomates, Mélangez.

Servez chaud