

# Risotto crevettes curry fiche cookeo



## Risotto crevettes curry fiche cookeo



### Risotto crevettes curry

#### **Ingédients pour 4 personnes**

400 g de crevettes décortiquées  
240 g de riz  
1 cube de bouillon de bœuf  
1 verre de vin blanc  
300 ml d'eau  
1 petite boîte de tomates concassées  
Sel, poivre  
1 cuillère à café de curry



#### **Préparation**

Déposez dans la cuve les crevettes ,le riz .  
Versez le contenu de la boîte de tomates concassées.  
Versez un bouillon de 300 ml d'eau avec le cube de bouillon de bœuf émiétté  
Versez le verre de vin blanc  
Saupoudrez avec la cuillère de curry  
Salez et poivrez .

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

Programmez 5 mn (temps indiqué sur le paquet e riz divisé par 2)  
Servez chaud

