Riz aux moules et curry recette cookeo



Riz aux moules et curry recette cookeo

Ingrédients pour 4 personnes

300 g de riz

2 cuillères à soupe d’huile d’olive

500 g de moules surgelées décoquillées

1 oignon

2 cuillères à soupe d’huile d’olive

1 cuillères à café de concentré de tomates

1 cuillère à café de moutarde

2 cuillères à soupe de crème fraîche

1 petite boite de tomates pelées

100 ml de vin blanc

Sel

Poivre

500 ml d’eau

1 oignon

Curry

Préparation

Coupez l’oignon en morceaux (vous pouvez aussi le passer au hachoir)

Préparez dans un récipient un mélange composé de 1 cuillère à café de moutarde,1 cuillère à café de concentré de tomates et 2 cuillères à soupe de crème fraîche

Mode dorer

Versez l’huile dans la cuve, quand l’huile est chaude faites revenir les morceaux de l’oignon

Ajoutez ensuite les moules décoquillées.

Saupoudrez de curry

Ajoutez le riz et les tomates pelées

Versez le vin blanc puis recouvrez d’eau .

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 le mélange préparé. Mélangez.

Servez chaud