

Riz boulettes boeuf tomates recette cookeo



Riz boulettes boeuf tomates recette cookeo

Ingrédients pour 4 personnes

270 g de riz

18 boulettes de bœuf

400 g de champignons de Paris congelés

2 cuillères à soupe d'huile d'olive

2 cuillères à café de concentré de tomates

1 cuillère à soupe de moutarde

1 petite boîte de tomates pelées

100 ml de vin blanc

500 ml d'eau

Sel

Poivre

Eau pour recouvrir les ingrédients au ras

Curcuma

1 cube de bouillon de bœuf

Préparation

Préparez un bouillon avec 100 ml de vin blanc ,500 ml d'eau et un cube de bouillon de bœuf émietté.

Mode dorer

Versez l'huile dans la cuve, quand l'huile est chaude faites revenir les morceaux de boulettes de boeuf

Ajoutez le riz ,les champignons de Paris et les tomates pelées

Versez le bouillon préparé

Salez et poivrez selon votre convenance.

Saupoudrez de curcuma

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, la moutarde Mélangez.

Servez chaud