Riz crevettes curry recette cookeo

Riz crevettes curry recette cookeo

Ingrédients pour 4 personnes

300 g de crevettes décortiquées

200 g de champignons de Paris

1 oignon

240 g de riz incollable

100 ml vin blanc

600 ml d’eau

1 petite boite de tomates concassées

2 cuillères à soupe d’huile d’olive

2 cuillères à café de concentré de tomates

2 cuillères à soupe de crème fraîche

Sel, poivre

1 cuillère à café de curry

Préparation

Coupez l’oignon en morceaux

Passez les champignons de Paris sous l’eau et émincez-les.

Versez l’huile dans la cuve. Quand l’huile est chaude faites revenir les crevettes puis faites dorer les oignons.

Saupoudrez avec la cuillère de curry

Versez le riz et la boite de tomates pelées.

Versez le vin blanc.

Versez l’eau.

Salez et poivrez.

Cuisson rapide ou sous pression

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

Quand la cuisson est terminée ajoutez la crème fraiche et les cuillères de concentré de tomates. Mélangez.

Servez chaud