

Riz dinde tomates recette cookeo



Riz dinde curry recette cookeo

Ingrédients pour 4 personnes

400 g d'escalopes de dinde

300 g de riz

1 oignon ou 50 g d'oignons congelés

2 cuillères à soupe d'huile d'olive

2 cuillères à café de concentré de tomates

1 cuillère à café de moutarde

1 petite boîte de tomates pelées

100 ml de vin blanc

Eau pour recouvrir les ingrédients(500 ml environ)

Sel

Poivre

Curry

1 cube de bouillon de boeuf

Préparation

Passez le riz sous l'eau

Epluchez et coupez l'oignon en morceaux.

Mélangez le concentré de tomates et la moutarde dans un récipient

Coupez les escalopes de dinde en morceaux

Mode dorer

Versez l'huile dans la cuve et faites dorer les morceaux d'oignons et de dinde quand l'huile est chaude.

Saupoudrez de curry .

Ajoutez la boîte de tomates pelées

Versez 100 ml de vin blanc.

Emiettez un cube de bouillon de bœuf

Salez et poivrez selon votre convenance.

Recouvrez le riz avec de l'eau

Cuisson rapide ou 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.

