

Riz haché de porc tomates recette cookeo



Riz haché de porc tomates recette cookeo

Ingédients pour 4 personnes

400 g de viande hachée de porc

200 g de champignons de Paris

200 g de riz

1 petite boîte de tomates pelées

1 oignon

2 cuillères à soupe d'huile d'olive

1 cube de bouillon de boeuf

200 ml d'eau

2 cuillères à café de concentré de tomates

1 cuillère à soupe de moutarde

Sel

Poivre

Curry

Eau pour recouvrir le riz

Préparation

Passez les champignons sous l'eau et émincez les .

Rincez le riz

Versez l'huile d'olive dans la cuve ,quand l'huile est chaude déposez la viande hachée de porc dans la cuve.

Ajoutez les champignons de Paris

Ajoutez les tomates pelées.

Versez le bouillon composé de 100 ml de vin blanc,200 ml d'eau et d'un cube de bouillon de volailles.

Salez et poivrez selon votre convenance.

Saupoudrez de curry

Cuisson rapide ou sous pression

Programmez le temps indiqué sur le paquet de riz divisé par 2

Quand la cuisson est terminée ajoutez les cuillères à café de concentré de tomates et la cuillère à soupe de moutarde ,mélangez.

Servez chaud