Riz lardons en ratatouille recette cookeo

Riz lardons en ratatouille recette cookeo

Ingrédients

200 g de lardons natures

100 ml de vin banc

100 g de riz

2 tomates

1 aubergine

1 courgette

1 poivron

2 cuillères à café de concentré de tomates

Curry

Sel

Poivre

500 ml d’eau

1 cube de bouillon de boeuf

Ail semoule

Préparation

Coupez en morceaux les courgettes ,l’aubergine et les tomates.

Epépinez le poivron et coupez le en morceaux .

Préparez un bouillon avec 500 ml d’eau et un cube de bouillon de boeuf

Mode dorer

Déposez les lardons dans la cuve .

Ajoutez les morceaux de poivron ,courgettes,aubergine ,tomates quand les lardons sont dorés.

Versez le bouillon préparé.

Ajoutez le vin blanc

Saupoudrez de curry et d’ail semoule

Versez le riz

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 de concentré de tomates et mélangez.

Servez chaud