Riz moules tomates recette cookeo



Riz moules tomates recette cookeo

Ingrédients pour 4 personnes

300 g de riz

500 g de moules surgelées décoquillées

1 oignon

2 cuillères à soupe d’huile d’olive

3 cuillères à soupe de concentré de tomates

1 cuillère à soupe de moutarde

1 petite boite de tomates pelées

100 ml de vin blanc

Sel

Poivre

Eau pour recouvrir les ingrédients

1 cube de court bouillon

Préparation

Coupez l’oignon en morceaux (vous pouvez aussi le passer au hachoir)

Mode dorer

Versez l’huile dans la cuve, quand l’huile est chaude faites revenir les morceaux de l’oignon

Ajoutez ensuite les moules décoquillées.

Ajoutez le riz et les tomates pelées

Versez le vin blanc puis recouvrez d’eau .

Emiettez le cube de court bouillon dans la cuve .

Salez et poivrez selon votre convenance.

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