Riz poulet cabillaud recette cookeo

Riz poulet cabillaud recette cookeo

Ingrédients pour 4 personnes

300 g d’escalopes de poulet

300 g de champignons de Paris congelés

2 dos de cabillaud

1 petite boite de tomates pelées

2 cuillères à soupe d’huile d’olive

1 cube de bouillon de volailles

200 ml de lait de coco

Curry

Sel

Poivre

Eau pour recouvrir

1 oignon

Préparation

Coupez l’oignon et les escalopes de poulet en morceaux.

Versez l’huile dans la cuve du Cookeo.

Mode dorer

Faites dorer les morceaux d’oignon puis les morceaux de poulet.

Ajoutez le riz. Versez l’eau afin de recouvrir le riz.

Emiettez le cube de volailles dans la cuve. Ajoutez les dos de cabillaud, les tomates pelées, les champignons de Paris.

Saupoudrez de curry.

Salez et poivrez selon votre convenance.

Cuisson rapide ou sous pression

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

Quand la cuisson est terminée ajoutez le lait de coco, mélangez et servez chaud.