

Riz poulet crème fraîche recette cookeo



Riz poulet crème fraîche recette cookeo

Avec cette recette Cookeo vous devriez faire l'unanimité. En tout cas dans ma famille de 5 personnes grands et plus petits aiment beaucoup cette recette . Elle est même demandée très souvent .

Ingrédients pour 4 personnes

280 g de riz

400 g d'escalopes de poulet ou médaillons ou aiguillettes

1 cube de bouillon de bœuf

2 cuillères à soupe d'huile d 'olive

2 cuillères à soupe de crème fraîche

1 cuillère à café de moutarde

Sel

Poivre

400 ml d'eau

Mode dorer

Versez l'huile dans la cuve. Quand l'huile est chaude faites dorer votre poulet pendant 2 à 3 mn.

Ajoutez le riz dans la cuve.

Versez un bouillon composé de 400 ml d'eau et d'un cube de bouillon de bœuf émietté.

Salez et poivrez selon votre convenance.

Cuisson rapide ou sous pression

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

Quand la cuisson est terminée, ouvrez votre Cookeo et ajoutez la crème. Mélangez et servez chaud

Conseils

Vous pouvez ajoutez des épices comme le curry ou le curcuma.

Cette recette peut également se réaliser avec de la dinde

Widgets Amazon.fr

Widgets Amazon.fr