Riz poulet tomates recette cookeo

Riz poulet tomates recette cookeo

Avec cette recette cookeo de riz et de poulet tomates vous trouverez un plat complet ,rapide et facile à réaliser. Cette recette devrait plaire à toute la famille.

Ingrédients pour 4 personnes

400 g de sauté de poulet

300 g de riz

1 oignon

2 cuillères à soupe d’huile

2 cuillères à café de concentré de tomates

1 petite boite de tomates pelées ou concassées

100 ml de vin blanc

Eau pour recouvrir les ingrédients

Sel

Poivre

Curry

Préparation

Epluchez et coupez l’oignon en morceaux.

Mode dorer

Versez l’huile dans la cuve et faites dorer les morceaux d’oignons quand l’huile est chaude.

Saupoudrez de curry

Ajoutez les sautés e poulet pour les faire dorer.

Ajoutez la purée de tomates

Versez 100 ml de vin blanc.

Emiettez un cube de bouillon de bœuf

Salez et poivrez selon votre convenance.

Recouvrez le riz avec de l’eau

Cuisson rapide ou sous pression

Programmez 7 mn de cuisson.

Quand la cuisson est terminée ajoutez le concentré de tomates. Mélangez.

Servez chaud.