

Riz thon aubergines champignons recette cookeo



Riz thon aubergines champignons recette cookeo

Ingrédients pour 4 personnes

200 g de riz

1 petite boîte de thon

1 Aubergine

2 cuillères à soupe d'huile d'olive

250 g de champignons de Paris

1 petite boîte de tomates pelées

Sel

Poivre

Eau pour recouvrir le riz

Thym déshydraté

Préparation

Passez les champignons sous l'eau et émincez-les

Coupez l'oignon et l'aubergine en morceaux

Egouttez la boîte de thon.

Mode dorer

Versez l'huile d'olive dans la cuve

Faites revenir les oignons et les morceaux d'aubergines dans la cuve du cookeo

Ajoutez les champignons émincés, le thon ,la petite boîte de tomates pelées et le riz

Saupoudrez de curry

Ajoutez les morceaux de poivron

Ajoutez les tomates pelées et le riz

Versez l'eau . Saupoudrez de thym

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, Mélangez.

Servez chaud