

Salade composée riz dinde recette cookeo



Salade composée riz dinde recette cookeo

Ingrédients pour 4 à 6 personnes

200 g de riz

400 g d'escalope de dinde

2 cuillères à soupe d'huile pour le dorage

2 tomates

1 petite boîte de maïs

4 cuillères à soupe de mayonnaise

1 cuillère à café de moutarde

Sel

Poivre

600 ml d'eau

Préparation

Dans un bol mélangez le vinaigre , la moutarde, l'huile d'olive . Ajoutez les morceaux d'échalote.Salez et poivrez

Coupez les escalopes de dinde en morceaux

Passez les tomates sous l'eau et coupez les en morceaux

Égouttez la boîte de maïs et rincez le maïs

Mode dorer

Versez l'huile d'olive dans la cuve et faites revenir les morceaux d'escalope de poulet

Ajoutez le riz et versez de l'eau dans la cuve

Salez et poivrez selon votre convenance

Cuisson rapide ou sous pression

Programmez le temps indiqué sur le paquet de riz / 2

Quand la cuisson est terminée égouttez la cuve et laissez refroidir le riz, et les morceaux de dinde à l'air libre

Déposez le riz et les morceaux de dinde, dans un saladier puis ajoutez le maïs , les morceaux de tomates.

Déposez le saladier Sortez le saladier ajoutez la mayonnaise et mélangez