

Boulettes boeuf au riz recette cookeo



Boulettes boeuf au riz recette cookeo

Ingrédients pour 4 personnes

300 g de riz

12 boulettes de bœuf

3 carottes

2 cuillères à soupe d'huile d'olive

2 cuillères à café de concentré de tomates

1 cuillère à café de moutarde

1 petite boîte de tomates pelées

100 ml de vin blanc

500 ml d'eau

Sel

Poivre

Eau pour recouvrir les ingrédients au ras

Curry

Ail semoule

1 cube de bouillon de bœuf

Préparation

Coupez les carottes en morceaux après les avoir épluchées

Préparez un bouillon avec 100 ml de vin blanc ,500 ml d'eau et un cube de bouillon de bœuf émietté.

Mode dorer

Versez l'huile dans la cuve, quand l'huile est chaude faites revenir les morceaux de boulettes de boeuf

Saupoudrez de curry et d'ail semoule

Ajoutez les carottes le riz ,les champignons de Paris et les tomates pelées

Versez le vin blanc et émiettez le cube de bouillon de boeuf.

Ajoutez les tomates pelées

Recouvrez d'eau

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, la moutarde Mélangez.

Servez chaud