

Cuisses de poulet au riz recette cookeo



Cuisses de poulet au riz recette cookeo

Ingrédients pour 4 personnes

4 cuisses de poulet

250 g de riz

100 ml de vin blanc

1 poivron rouge et un poivron vert

1 cube de bouillon de boeuf

2 cuillères à soupe de ras el hanout

2 cuillères à soupe d'huile

2 cuillères à café de concentré de tomates

1 petite boîte de tomates pelées

Sel

Poivre

600 ml d'eau

Préparation

Épépinez et coupez les poivrons en morceaux

Mode dorer

Versez l'huile dans la cuve et faites dorer les cuisses de poulet.

Versez l'eau, saupoudrez de ras el hanout

Ajoutez le verre de vin blanc

Emiettez le cube de bouillon de boeuf

Salez et poivrez selon votre convenance.

Cuisson rapide ou sous pression

Programmez 20 mn .

Quand la cuisson est terminée ajoutez le riz ,les morceaux de poivrons les tomates pelées Reprogrammez 5 mn de cuisson rapide ou sous pression

Servez chaud