

Riz crevettes courgettes tomates recette cookeo



Riz crevettes courgettes tomates recette cookeo

Ingédients pour 4 personnes

600 g de crevettes

1 oignon

2 gousses d'ail

1 courgette

240 g de riz incollable

100 ml vin blanc

600 ml d'eau

1 petite boîte de tomates pelées

2 cuillères à soupe d'huile d'olive

2 cuillères à café de concentré de tomates

Sel, poivre

Curry

Préparation

Coupez l'oignon et l'ail en morceaux . Passez les au hachoir (facultatif)

Coupez la courgette en morceaux

Versez l'huile dans la cuve. Quand l'huile est chaude faites revenir les crevettes puis faites dorer les oignons et l'ail haché.

Saupoudrez de curry

Versez le riz et la boîte de tomates pelées.

Ajoutez les morceaux de courgettes

Versez le vin blanc.

Versez l'eau.

Salez et poivrez.

Cuisson rapide ou sous pression

Programmez 5 mn (temps indiqué sur le paquet e riz divisé par 2)

Quand la cuisson est terminée ajoutez les cuillères de concentré de tomates. Mélangez.

Servez chaud

Riz poireaux crevettes recette cookeo



Riz poireaux crevettes recette cookeo

Ingrédients pour 4 personnes

400 g de crevettes décortiquées

200 g de poireaux

1 oignon

300 g de riz incollable

100 ml vin blanc

400 ml d'eau

1 cube de bouillon de volaille

2 cuillères à soupe d'huile d'olive

1 cuillères à soupe de moutarde

Sel, poivre

1 cuillère à café de curry

Préparation

Coupez l'oignon en morceaux

Lavez et coupez le poireaux en morceaux

Versez l'huile dans la cuve. Quand l'huile est chaude faites revenir les crevettes puis faites dorer les oignons.

Saupoudrez avec la cuillère de curry

Versez le riz et ajoutez les morceaux de poireaux

Versez le vin blanc.

Versez l'eau.(recouvrez au ras des aliments)

Salez et poivrez.

Cuisson rapide ou sous pression

Programmez 5 mn (temps indiqué sur le paquet de riz divisé par 2)

Quand la cuisson est terminée ajoutez la moutarde. Mélangez.

Servez chaud