

# Riz poulet poivrons tomates recette cookeo



## Riz poulet poivrons tomates recette cookeo

### Ingrédients pour 4 personnes

400 g de sauté de poulet

300 g de riz

200 de poivrons congelés ou 1 poivron frais

1 oignon

2 cuillères à soupe d'huile

2 cuillères à café de concentré de tomates

1 petite boîte de tomates pelées

100 ml de vin blanc

Eau pour recouvrir les ingrédients

Sel

Poivre

Curry

### **Préparation**

Epluchez et coupez l'oignon en morceaux.

### **Mode dorer**

Versez l'huile dans la cuve et faites dorer les morceaux d'oignons quand l'huile est chaude.

Saupoudrez de curry .

Ajoutez les sautés de poulet pour les faire dorer.

Ajoutez les morceaux de poivrons

Ajoutez la boîte de tomates pelées

Versez 100 ml de vin blanc.

Emiettez un cube de bouillon de bœuf

Salez et poivrez selon votre convenance.

Recouvrez le riz avec de l'eau

### **Cuisson rapide ou 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.