



Filet de dinde, riz et légumes

LA CUISINE DE BOOMY



Pour 4 pers 6 spl ou 9 pp par pers

- 600 gr de filet de dinde
- 1 échalote
- 1 cc d'huile d'olive
- 180 gr de riz cru
- 100 gr de petits pois surgelés
- 250 gr de champignons frais
- 300 ml d'eau
- 1 cube de bouillon de volaille
- sel, poivre
- 50 gr de fromage frais (Madame Loik)

Couper la dinde en cubes et émincer l'échalote. Les mettre dans la cuve et lancer le mode « dorer ».

Rajouter le riz et les petits pois surgelés, les champignons frais émincés.

Stopper le mode dorer et rajouter l'eau, et le bouillon cube. Saler, poivrer.

Lancer une cuisson rapide pour 10 min.

A la fin de la cuisson rajouter le fromage frais et faire fondre le fromage tout en mélangeant.

Servir de suite.