**SUPREME DE VOLAILLE RATATOUILLE ET RIZ**

**Ingrédients :**

De 1 à 4 filets de poulets

Un sachet de légumes à ratatouille surgelés Soit 800g à 1kg

Deux pommes de terre moyennes

1 boite moyenne de pulpe de tomates ou 1 grosse si plus de 500 g de ratatouille surgelés

Un cube de bouillon de légumes

Riz (facultatif)

Un oignon

Une gousse d'ail

20 g d'huile d'olive

**Préparation :**

Brancher votre Cookeo et le sélectionner le mode dorer.

AJOUTER l'huile d'olive et y faire revenir les filets de poulet des que l’huile commence à chauffer, afin de les faire légèrement dorer.

Le Cookeo vas sonner des que le préchauffage seras fini.

METTRE à dorer rapidement l'oignon et l'ail émincé.

AJOUTER les légumes à ratatouille puis remuer.

AJOUTER la pulpe de tomates, les pommes de terre coupées en morceaux, assaisonné à votre convenance.

AJOUTER un bouillon cube de légumes émietté.

REMETTRE les filets de poulet.

PROGRAMMER la fonction **cuisson rapide** 10 mn

AJOUTER une belle poignée de riz (cuisson sur la boîte 10mn) j'ai donc reprogrammé mon Cookeo 3 minutes **cuisson rapide.**

Et voilà le riz cuit à souhait et un bon petit plat.

Remarque : La viande était très tendre cuite de cette façon avec les légumes de ratatouille.