



Cuisse de poulet au riz Cookeo



PRÉPARATION
5 MIN



CUISSON
12 MIN



COUVERT
2 PERSONNES

Ingrédients

- 2 cuisses de poulet
- 150 g de riz
- 1 oignon
- 1 gousse d'ail
- 1 c à café de paprika
- 1 c à café de cumin
- Un cube de bouillon
- Persil

Instructions

1. Épluchez et émincez les oignons.
2. Faites dorer les cuisses de poulet dans le Cookeo avec le mode correspondant en commençant côté peau.
3. Ajoutez les oignons pour les faire revenir également.
4. Ajoutez le cumin, le paprika, le bouillon et 20 cl d'eau.
5. Passez le Cookeo en mode cuisson rapide ou sous pression pendant 6 min.
6. Incorporez le riz avec 30 cl d'eau supplémentaire et terminez la cuisson en mode rapide ou sous pression pendant 6 min.