



# BOULETTES DE BŒUF

## et riz sauce tomate



4 PERSONNES



5 MINUTES



22 MINUTES

OUTIL MÉLANGEUR



300 g de boulettes  
de bœuf



200 g de riz



500 g de tomates  
concassées



2 poivrons  
en dés



1 c. à soupe  
de paprika

1

Dans le bol du robot muni du mélangeur, mettez 2 c. à soupe d'huile d'olive, les poivrons, le paprika et lancez le programme **Mijoté P1** à 130 °C pour 7 min, sans le bouchon.

2

Ajoutez le riz, les tomates concassées, du sel, du poivre, 30 cl d'eau, les boulettes et verrouillez le couvercle avec le bouchon.  
Lancez la vitesse 1 à 100 °C pour 15 min.

### VARIANTE

Utilisez des boulettes de bœuf, de veau ou de porc, ou préparez-les maison.