Lesters® 90 ans

POULET CRÉMEUX AU RIZ

1 ÉTAPE
IINGRÉDIENTS

- 2 poitrines ou 2 cuisses de poulet
- 1 tasse de riz
- 1 oignon
- 1 poivron (jaune ou orange)
- 2/3 tasse de fromage parmesan ou fromage râpé

1 boîte de crème de champignons condensée

2 ÉTAPE
PRÉPARATION

1-Préchauffer le four à 180 °C (350 °F)

2-Faire cuire le poulet à 350 °F pendant 40 minutes ou jusqu'à ce qu'il soit parfaitement cuit. Puis découper des lanières ou des petits morceaux et réserver.

3-Faire cuire le riz selon les instructions indiquées sur le paquet. Bien égoutter et réserver.

3 ÉTAPE
CUISSON

4- Émincer l'oignon et le poivron en dés d'environ 1cm.

2-Dans une poêle, ajouter un filet d'huile d'olive et faire revenir les oignons. Quand les oignons sont bien dorés, ajouter les poivrons et remuer le tout avec une cuillère en bois pendant environ 2 minutes.

Ajouter le riz, le poulet et la crème. Mélanger pour obtenir un mélange bien homogène. Puis ajouter le fromage. Saler et poivrer au goût.