

Riz poêlé au poulet



Ingrédients : pour 15 personnes

- | | |
|--------------------|-------|
| - Riz | 1,5kg |
| - Eau | 2,25l |
| - Oignons | 4 |
| - Blancs de poulet | 400g |
| - Ciboulette thaï | X |
| - Sel/poivre | X |
| - Huile | 1dl |

Méthode :

- Rincer le riz plusieurs fois, mettre le riz dans le cuiseur, avec l'eau froide. Allumer le cuiseur.
- Eplucher et hacher les oignons, faire revenir dans une poêle les blancs de poulet. Débarrasser et les couper en petits morceaux. Faire revenir dans la même poêle avec de l'huile les oignons émincés. Puis ajouter le riz cuit le poulet. Faire revenir le tout 2 mn env.
- Servir dans un plat avec de la ciboulette finement ciselée sur le dessus.