

Poulet et son riz aux légumes saveur fromage ail et fines herbes (Cookeo)



Pour 5 pers / 9 pp par pers pour 110 gr de poulet

- 5 escalopes de poulet
- 800 gr de julienne de légumes surgelée
- 180 gr riz cru
- 100 ml d'eau
- 1 marmite de bouillon de volaille
- 100 ml de vin blanc
- 125 gr de bacon
- 150 gr de boursin cuisine ail et fines herbes light

- sel, poivre

Mettre dans la cuve la julienne de légumes (non décongelée), le riz, le bacon coupé en lanière, l'eau, le vin blanc et la marmite de bouillon de volaille.

Mélanger le tout

Poser les escalopes de poulet au-dessus, saler, poivrer

Fermer le Cookeo et lancer une cuisson rapide pour 12 minutes.

A la fin de la cuisson, sortir le poulet, le réserver au chaud.

Rajouter le boursin cuisine dans la cuve et mélanger le tout pour faire fondre le fromage, si nécessaire mettre le Cookeo en mode dorer pour faire fondre le fromage plus rapidement, de mon côté je n'ai pas eu besoin de le faire.

Servir le poulet accompagné de riz aux légumes.