

# MARMITE ESPAGNOL

## INGREDIENTS POUR 4 à 6 personnes :

150 gr de lardons

½ chorizo doux (couper en rondelles)

500 gr de filet de poulet en dés

1 poivron rouge

1 ou 2 oignons émincés

1 cuillère à café de cumin

- 1 cuillère de mélange épices (poulet)

- 1 pincée de piment de Cayenne (pas mis)

- 200 gr de riz CUISSON paquet 20 minutes.

- 300 ml de bouillon de volaille (eau + 1 carré de bouillon volaille)

## PREPARATION :

METTRE EN fonction DORER

AJOUTER une cuillère d'huile, METTRE à DORER les lardons, oignons et les filets de poulet coupés en morceaux.

REMUER

AJOUTER ensuite le poivron coupé en petits morceaux, les épices...

REMUER

AJOUTER ensuite le reste des ingrédients.

CUISSON RAPIDE 10 minutes.

SERVIR SANS ATTENDRE