

Pilons de poulet au riz (Cookeo)



Pour 4 pers / 9 pp par pers

Pour 110 gr de riz et 100 gr de viande

- 1 cs d'huile d'olive
- 1 petit oignon
- 8 pilons de poulet
- 200 gr de riz cru
- 1 bouillon cube de volaille
- 200 ml d'eau
- 100 ml de crème liquide à 15% de mg
- Sel, poivre

Lancer le Cookeo en mode « dorer » et faire chauffer l'huile. Faire revenir l'oignon émincé et les pilons de poulet en commençant pendant le préchauffage pour gagner du temps.

Une fois les pilons de poulet bien dorés les sortir de la cuve et mettre le riz à la place et faire revenir jusqu'à ce que le riz devienne translucide.

Stopper le mode dorer et rajouter l'eau, la crème et le bouillon cube. Bien mélanger.

Poser les pilons de poulet sur le riz, saler, poivrer et lancer une cuisson rapide pendant 10 minutes.