



Ratatouille au riz et pilons de poulet

LA CUISINE DE BOOMY



Pour 4 pers / 8 spl ou 9 pp par pers

- 6 à 8 pilons de poulet
- 1 cc d'huile d'olive
- 1/2 oignon
- 3 courgettes
- 1 poivron
- 4 tomates
- 1 petite aubergine
- 180 gr de riz
- 200 ml d'eau
- thym
- 1 à 2 feuilles de laurier
- sel, poivre

Faire chauffer l'huile en mode dorer.

Rajouter le poulet et l'oignon émincé, faire dorer quelques minutes.

Sortir les pilons.

Rajouter le riz et les légumes coupés en cubes.

Saler, poivrer et rajouter le thym et le laurier.

Rajouter l'eau.

Poser les pilons sur les légumes et lancer une cuisson rapide pour 20 minutes.

Servir immédiatement.