

Poulet au Munster

● **Difficulté** : Facile

● **Préparation** : 15 min / **Cuisson** : 25 min

Ingrédients pour 2 personnes :

- 2 escalopes de poulet
- 100 g de Munster
- 15 cl de crème fraîche liquide
 - 75 g de riz
 - Sel / Poivre
 - Curry (facultatif)

Préparation :

Coupez les escalopes de poulet en dés et les faire revenir dans une poêle avec un peu d'huile.

Quand ils sont cuits, saupoudrez d'un peu de curry. Mélangez bien.

Ajoutez le Munster coupés en morceaux grossiers (et dont vous aurez préalablement retiré la croûte), laissez-le fondre puis remuez vivement afin qu'il n'attache pas à la poêle.

Incorporez la crème et mélangez le tout jusqu'à l'obtention d'une crème homogène.

Laissez mijoter quelques minutes pour que le poulet s'imprègne bien du fromage.

Faire cuire du riz et servir avec le poulet *Recettes de Celine*

Bon appétit à toutes & tous !!