

Blanc de poulet, bacon et riz

Difficulté : Facile

Préparation : 10 min / **Cuisson :** 10 à 15 min env

Ingrédients pour 4 personnes :

- ✓ 500 g de blanc de poulet
- ✓ 200 g de lardons
- ✓ 1 oignon
- ✓ 150 g de riz cru
- ✓ 450 ml d'eau
- ✓ 3 cuil à café de fond de veau
- ✓ 1 cuil à soupe d'huile d'olive
- ✓ 2 à 3 cuil à soupe de crème liquide
- ✓ Sel et poivre

Préparation : *Recettes de Celine*

Coupez les blancs de poulet en fines lamelles.

Faites dorer la viande dans un cocotte avec 1 cuil à soupe d'huile d'olive, réservez.

A la place de la viande, faite revenir l'oignon, ajoutez le bacon et faire revenir encore un peu, remettre le poulet et le reste des ingrédients.

Couvrir et laissez cuire jusqu'à ce que le riz soit cuit.

Ajoutez en fin de cuisson la crème liquide et laissez sur feu très doux, le temps de mettre la table

Vous reste plus qu'à passer à table

Bon appétit à toutes & tous !!