

Sauté de dinde et son riz aux légumes sauce au boursin

Difficulté : Facile

Préparation : 10 min / Cuisson : 15 min

Ingrédients pour 4 personnes :

- ✓ 500 g de sauté de poulet
- ✓ 1 Sachet de printanière de légumes
 - ✓ 150 g de riz blanc
 - ✓ 50 ml de vin blanc
 - ✓ 100 ml d'Eau
- ✓ 2 Marmites de poule / ou cube de bouillon de volaille
- ✓ 150 g de Boursin ail et fines d'herbes
 - ✓ Sel (légèrement ou pas)
 - ✓ 1 pincée de Poivre

Préparation : *Recettes de Caline*

Coupez le sauté de dinde en morceaux.
Réservez

Cuire votre printanière de légumes comme indiqué sur le paquet

Versez tout les ingrédients dans une cocotte (en terminant par le sauté de poulet), **SAUF** le boursin

Mettre à mijoter 15 min env.
il faut que le riz soit cuit

A la fin de la cuisson, ajouter le boursin cuisine ail et fines herbes,
remuer pour qu'il fonde.

Vous reste plus qu'à passer à table

Bon appétit à toutes & tous !!