

Cuisse de poulet au riz safrané

Difficulté : Facile

Préparation : 25 min / Cuisson : 50 min

Ingrédients pour 4 personnes :

- ✓ 4 cuisses de poulet
- ✓ 300 g de riz
- ✓ 1 cube de bouillon de volaille
- ✓ 2 dose de safran
- ✓ 15 cl de vin blanc
- ✓ 1 oignon
- ✓ Beurre
- ✓ Huile d'olive
- ✓ Sel & poivre

Préparation : *Recettes de Caline*

Préparez 30 cl de bouillon avec le cube de bouillon en y ajoutant les dosettes de safran.

Faites dorer les cuisses dans une grande sauteuse à feu moyen avec une belle noix de beurre et un filet d'huile d'olive.

Lorsque les cuisses ont pris une belle coloration, réservez les sur une assiette.

Ajoutez l'oignon et laissez 2 à 3 min sur le feu.
Déglacez avec le vin blanc jusqu'à presque totale évaporation.

Versez le bouillon préparé, remettez les cuisses de poulet et laissez mijoter à couvert pendant 30 min à feu doux en les retournant régulièrement.

15 min avant la fin de la cuisson, faites cuire le riz, et égouttez-le.

Retirez les cuisses de la sauteuse, mélangez le riz à la sauce, rectifiez l'assaisonnement en sel et poivre et replacez les cuisses sur le riz.

Couvrez et maintenez à feu doux pendant 10 min

Vous reste plus qu'à passer à table

Bon appétit à toutes & tous !!