

Riz au poulet

Difficulté : Facile

Préparation : 20 min / Cuisson : 45 min

Ingrédients pour 4 personnes :

- ✓ 4 cuisses de poulet
- ✓ 1 oignon
- ✓ 1 gousse d'ail
- ✓ Laurier
- ✓ 1 cuil à soupe de concentré de tomates
- ✓ 1 brique de coulis de tomates
- ✓ 2 verres de riz
- ✓ 1 poignée de petits pois
- ✓ 3 cuil à soupe d'huile d'olive
- ✓ Sel & poivre
- ✓ Eau

Préparation : *Recettes de Caline*

Epluchez et émincez l'oignon et l'ail.
Réservez.

Faites chauffer une cocotte avec 2 cuil à soupe d'huile d'olive,
et y faire dorer le poulet.
Réservez.

Dans un saladier, versez le coulis de tomates, laurier, le sel, le poivre,
le concentré de tomates, l'ail et l'oignon. Bien mélanger le tout.

Versez le mélange dans la cocotte, remettre les morceaux de poulet et
ajoutez de l'eau pour couvrir les morceaux de viande.
Couvrez et laissez mijoter 50 min.

Ajoutez le riz et les petits pois, laissez mijoter à feu doux, jusqu'à ce que
le riz soit cuit
(si nécessaire remettre un peu d'eau, n'hésitez pas à rectifier l'assaisonnement.

Vous reste plus qu'à passer à table

Bon appétit à toutes & tous !!