

Poulet en sachet

Ingrédients pour 4 personnes :

1 sachet cuisson
4 cuisses de poulets ou 8 pilons de poulet
250 g de champignons de Paris
300 g de riz
1/2 L d'eau
1 cuil à café de curcuma
1 pincée d'herbes de Provence
Sel & poivre
1 cuil à soupe d'huile d'olive
15 cl de bouillon de volaille
50 cl de coca cola normal

Préparation :

Préchauffez votre four à 180°C (Th.6)

Placez le sac dans un plat allant au four

Placez le poulet au fond du sac.

Lavez et épluchez les champignons, coupez les en deux ou 4 selon la grosseur, puis placez les sur le poulet

Rincez le riz avec le 1/2 L d'eau égouttez le correctement et ajoutez le dans le sac.

Dans un petit saladier, mélangez le curcuma, l'herbe de Provence, l'huile, le bouillon de volaille et le coca cola et versez le tout sur le poulet

Fermez le sac avec l'attache faite pour

Enfournez pour 1 h