



La Ferme du Moulin
VOLAILLES ET PRODUITS FERMERS



POULET SAUTE AU RIZ

• DIFFICULTE •



Temps de préparation

et de cuisson : 1h10

Pour 5 personnes

• INGREDIENTS •

- ✓ 1 poule de 1,5 kg coupée en 4
- ✓ 1 cuillère à soupe de raisins secs
- ✓ 2 cuillères à soupe d'huile
- ✓ 150 gr de champignons
- ✓ 150 gr de riz grain long
- ✓ 1 gros oignon
- ✓ 50 g de beurre
- ✓ Sel, poivre, safran

• PREPARATION •

1. Coupez le pied terreux des champignons, lavez-les, essuyez-les et émincez-les. Épluchez et hachez l'oignon.
2. Faites fondre le beurre dans une cocotte, faites-y dorer le poulet, puis ajoutez l'oignon et les champignons. Mélangez. Ajoutez 2 dl d'eau, salez, poivrez, couvrez et baissez le feu. Laissez mijoter 45 minutes.
3. Pendant ce temps, faites cuire le riz 10 mn dans de l'eau bouillante salée, puis égouttez-le bien. Faites chauffer l'huile à feu modéré dans une poêle, faites-y frire le riz avec une pincée de safran et les raisins secs 6 à 7 minutes, en remuant fréquemment.
5. Au moment de servir, mettez le riz dans un plat, posez dessus les morceaux de poulet et arrosez-les avec la sauce aux champignons.

