

Poulet à la crème - 2p



Difficulté :



Prix :



Conservation

3j au réfrigérateur

 **Peut être réchauffé**

 **Peut être congelé**

Ingrédients :

- 300-400g de riz
- 2 morceaux de poulet
- 40cl de crème fraîche
- Sel, Poivre, Muscade
- *Champignons de paris frais (optionnels)*
- *Bouillon de volaille (optionnel)*

<u>Temps de préparation :</u>	5min
<u>Temps de repos :</u>	---
<u>Temps de cuisson :</u>	10-20min
<hr/>	
<u>Temps Total :</u>	15-25min

Matériel nécessaire :

- 1 casserole (pour le riz)
- 1 casserole/poêle (pour la sauce)

- 1) Pour commencer, **remplir une casserole d'eau et faire bouillir l'eau à feu fort.** Puis **mettre le riz (et le bouillon si vous en avez) dans l'eau lorsqu'elle est menée à ébullition, baisser le feu** légèrement pour ne pas faire déborder la casserole.
- 2) Pendant ce temps, **mettre deux noisettes de beurre dans une poêle et la mettre à feu fort.** Puis ajouter les champignons (si vous en avez) et attendre qu'ils cuisent, ils deviendront légèrement gratinés, **puis ajouter le poulet.**
- 3) Gouter le riz de temps en temps jusqu'à ce que la cuisson vous satisfait (l'idéal est d'attendre que le riz soit bien moelleux). Faire attention à la cuisson des morceaux de poulet et arrêter le feu lorsqu'ils commencent à être caramélisés.
- 4) Une fois le poulet caramélisé, **ajouter la crème dans la poêle à feu doux, deux pincées de sel, de poivre et de muscade, et touiller** pour que la crème devienne liquide et imprégnée des graisses et des épices.
- 5) Une fois que le riz est cuit, **l'égoutter et le mettre dans un plat à part** ou dans la poêle contenant le poulet et les champignons. *(Vous pouvez rajouter du beurre ou de l'huile d'olives pour éviter que les grains ne collent.)*
- 6) Servir le plat séparé ou mélangé dans la poêle que vous venez d'utiliser pour la cuisson du poulet !