

🔪 Difficulté : Facile ⏱ Temps de préparation : 5 min 🍳 Temps de cuisson : 45 min



## CUISSE DE POULET AU CITRON CONFIT ET SON RIZ

Une cuisse de poulet confite au citron et son riz moelleux.

- **La Volaille** est sélectionnée par Didier de la **Ferme du Cantal**, avec soin et respect, garantissant une viande tendre et pleine de saveurs

### LES INGRÉDIENTS



**Cuisse de poulet**  
150g



**Citron confit**  
1



**Riz**  
80grs



**Oignon**  
1



**Curcuma/ Cumin/  
Paprika doux**  
1 cuillère à café

### LES INGRÉDIENTS NON INCLUS



**Sel et poivre**  
selon votre goût



**Huile d'olive**  
selon votre goût

### L'ÉQUIPEMENT

1 casserole, 1 poêle,

### LES ÉTAPES

#### ÉTAPE 1

Emincez l'oignon et coupez les citrons confits en quartier.

#### ÉTAPE 2

Dans une cocotte, faites chauffer l'huile d'olive et saisissez le poulet à feu moyen vif jusqu'à ce que la cuisse soit dorée des deux côtés.

#### ÉTAPE 3

Ajoutez l'oignon et faites revenir 2mn, les épices, et le citron confit.

#### ÉTAPE 4

Déglacez avec de l'eau 10cl (ou un bouillon de volaille), couvrez et laissez mijoter 30/40mn à feu doux.

#### ÉTAPE 5

Pendant ce temps faites cuire le riz dans une casserole d'eau bouillante salée, environ 10/12mn. Egouttez et réservez.

#### ÉTAPE 6

Disposez le riz dans l'assiette, ajoutez la cuisse de poulet et nappez de sauce.



## CONSEILS ET ASTUCES

Pour plus de saveurs vous pouvez faire mariner le poulet avec le mélange d'épices et un peu d'huile d'olive environ 1h avant la cuisson.