



🕂 Difficulté : Facile 🍑 Temps de préparation : 5 minutes 🚨 Temps de cuisson : 15 minutes



BROCHETTE DE POULET MARINÉ THYM CITRON ET RIZ DE **CAMARGUE**

Un plat simple et savoureux où la brochette marinée, tendre et parfumée, s'accorde parfaitement avec le riz de Camargue.

Les Brochettes de Poulet sont sélectionnés par Didier de la Ferme du Cantal, garantissant une viande tendre et pleine de saveurs.

LES INGRÉDIENTS



1 Brochette de Poulet mariné thym citron 200grs



LES INGRÉDIENTS NON INCLUS



Huile d'olive



Sel et Poivre

L'ÉQUIPEMENT

2 poeles,

LES ÉTAPES

ÉTAPE 1

Dans une casserole d'eau bouillante salée, faites cuire le riz 12mn. Egouttez et Réservez avec un filet d'huile d'olive.

Dans une poêle chaude, feu moyen vif, déposez les brochettes sans trop les serrer. Faites cuire 3/4 minutes en les retournant régulièrement pour une cuisson uniforme. Vérifiez que la viande est bien cuite à cœur (plus de jus rosé, chair blanche et ferme). Vous pouvez défaire les brochettes pour les faire cuire plus facilement.

ÉTAPE 3

Servez le tout et dégustez.



CONSEILS ET ASTUCES

Alternative cuisson au four :

- Préchauffez à 200°C (chaleur tournante).
- Disposez les brochettes sur une plaque recouverte de papier cuisson.
- Enfournez pour environ 20 minutes, en les retournant à mi-cuisson.