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



Riz de Camargue
80g

LES INGRÉDIENTS NON INCLUS



Huile d'olive



Sel et Poivre

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.

ÉTAPE 2

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.