Mmm LA MAISON DU MIEUX MANGER | FERME DU CANTAL

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

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.