

🔪 Difficulté : Facile ⏱ Temps de préparation : 10 minutes 🍳 Temps de cuisson : 15 minutes



POULET AU CITRON VERT ET À LA CORIANDRE ET SON RIZ PARFUMÉ

Des morceaux de poulet tendres et parfumés au citron vert et à la coriandre, servis avec un riz léger pour un plat frais, exotique et plein de saveurs.

- **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



Morceaux de poulet
200 g



Citron vert
1



Coriandre
1



**Melange Cumin/
Paprika**
1 cuillère à café



Gousse d'ail
1

LES INGRÉDIENTS NON INCLUS



Huile d'olive
5g



Sel, Poivre



Miel
1 cuillère à café

L'ÉQUIPEMENT

1 poêle, 1 casserole,

LES ÉTAPES

ÉTAPE 1

Dans une grande casserole d'eau bouillante salée, faites cuire le riz environ 12mn. Egouttez et réservez au chaud.

ÉTAPE 2

Râpez le zeste du citron vert, pressez le jus. Mélangez dans un bol : jus + zeste, ail haché, huile d'olive, les épices, sel, poivre.

ÉTAPE 3

Faites mariner les morceaux de poulet dans le mélange, pendant minimum 30mn

ÉTAPE 4

Faites chauffer une poêle (ou un wok) à feu moyen-vif. Faites revenir le poulet avec sa marinade, en remuant régulièrement. Laissez cuire 8 à 10 minutes jusqu'à ce que les morceaux soient dorés et bien cuits.

ÉTAPE 5

En fin de cuisson, ajoutez la coriandre fraîche ciselée. Goûtez et ajustez l'assaisonnement

ÉTAPE 6

Servez accompagné du riz chaud.