

🔪 Difficulté : Facile ⏱ Temps de préparation : 5 min 🍳 Temps de cuisson : 12 min



## WOK DE POULET AU CURRY ET RIZ À LA CORIANDRE

Un wok parfumé accompagné de riz à la coriandre.

- **Le Poulet** est sélectionné par Didier de la **Ferme du Cantal**, avec soin et respect, garantissant une viande tendre et pleine de saveurs.
- **Les Légumes** de la **Maison du Mieux Manger**, cultivés localement avec soin, dans le respect des saisons et de l'environnement, pour une fraîcheur incomparable et des saveurs naturelles.

### LES INGRÉDIENTS



**Wok de poulet au curry**  
200 g



**Riz**  
80grs



**Coriandre**  
1

### LES INGRÉDIENTS NON INCLUS



**Sel et poivre**  
selon votre goût



**Huile d'olive**

### L'ÉQUIPEMENT

1 poêle, 1 casserole,

### LES ÉTAPES

#### ÉTAPE 1

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

#### ÉTAPE 2

Dans une poêle faites revenir le wok de poulet . Environ 5 minutes.

#### ÉTAPE 3

Servez accompagné du riz parsemé de coriandre.