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 son 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 grs



Riz
80grs



Coriandre
1

LES INGRÉDIENTS NON INCLUS



Sel et poivre
selon votre goût



Huile d'olive

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.