Difficulté : Facile Temps de préparation : 10 min Temps de cuisson : 15 min

WOK DE POULET THYM CITRON ET RIZ DE CAMARGUE

Ce plat léger et parfumé combine des morceaux de poulet tendres et marinés avec un riz moelleux de Camargue.

- **Le Poulet** est sélectionné par Didier de la **Ferme du Cantal**, avec soin et respect, garantissant une viande tendre et pleine de saveurs.

LES INGRÉDIENTS

wok de poulet thym-citron
200 grs

Riz de Camargue
80grs

Citron
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 environ 12mn. Egouttez, salez et réservez.

ÉTAPE 2

Dans une poêle faites revenir le wok de poulet. Environ 8/10 minutes.

ÉTAPE 3

Servez accompagné du riz, un filet d'huile d'olive et un peu de citron pour rappeler la marinade.

CONSEILS ET ASTUCES

En guise d'assaisonnement, la marinade s'en occupe.