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



WOK DE VEAU 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 Veau** 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 veau thym-citron
200 grs



Riz de Camargue
80grs



Citron
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 environ 12mn. Egouttez, salez et réservez.

ÉTAPE 2

Dans une poêle faites revenir le wok de veau. 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.