

🔪 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

### 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 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.