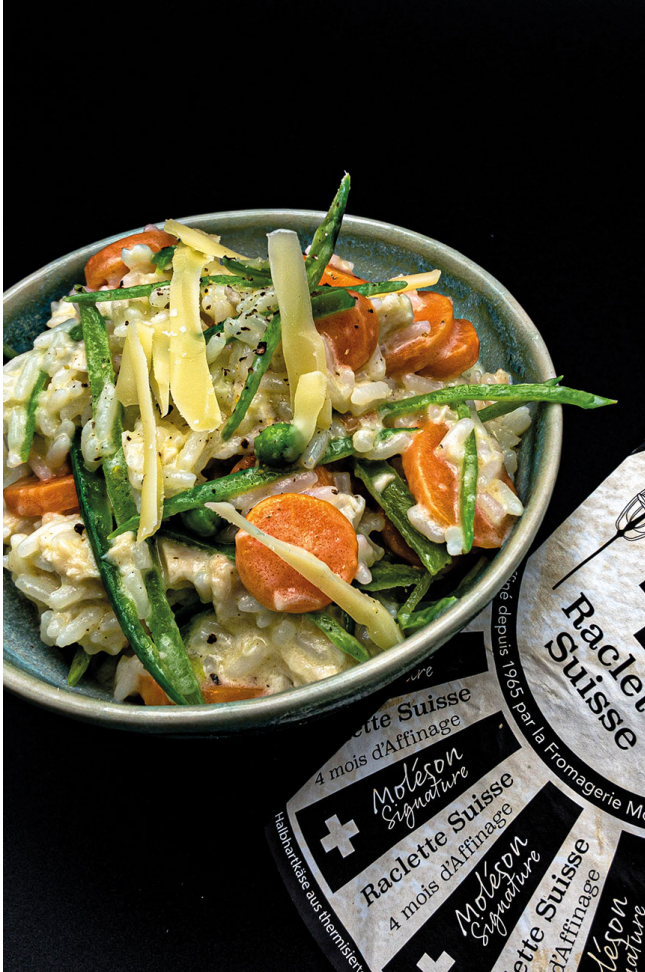


Poulet au riz et Raclette Suisse Molésou Signature

Informations

Personnes : 4



Ingrédients

- 100 g de Raclette Suisse Molésou Signature
- 250 g de riz
- 250 g de poulet
- 500 ml de bouillon de poulet
- 150 g de pois mange-tout
- 150 g de carottes
- 150 g de petits pois surgelés
- 25 g de beurre
- 100 ml de crème
- Un peu de jus de citron
- 25 g de farine
- Sel, poivre

Étapes de la préparation



1. Coupez le poulet en morceaux de la taille d'une noix (toujours sans la peau, utilisez uniquement la viande blanche).
2. Epluchez les carottes et coupez-les en petits morceaux.
3. Coupez les pois mange-tout dans le sens de la longueur en fines lanières.
4. Faites fondre le beurre dans une casserole et ajoutez 25 g de farine au beurre fondu (en remuant constamment jusqu'à ce qu'il soit doré).
5. Déglacez avec le bouillon de poulet et ajoutez le riz (laisser mijoter pendant 5 minutes).
6. Ajoutez le poulet, la crème, les carottes, les pois mange-tout et les petits pois et laissez mijoter pendant encore 5 minutes.
7. Ajouter la Raclette Suisse Moléson Signature.
8. Assaisonnez avec du sel, du poivre et un peu de jus de citron et faites cuire pendant 3 minutes supplémentaires.