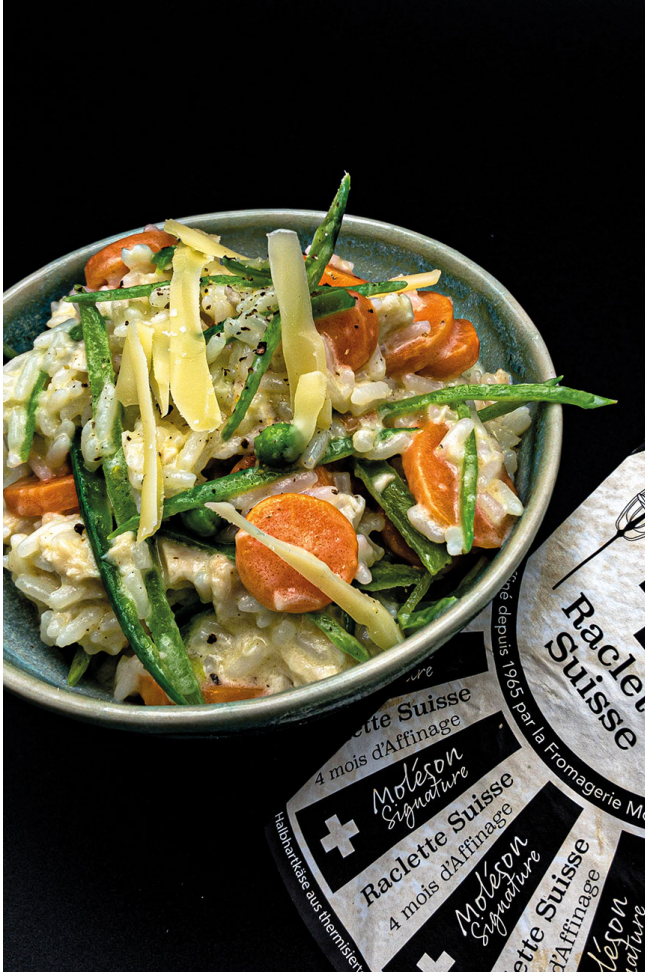


# Poulet au riz et Raclette Suisse Molésou Signature

## 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.