

metro

Poulet au beurre avec riz basmati à la noix de coco

Évaluer cette recette ☆☆☆☆☆ 0 Vote



4 PORTIONS | 0:05 PRÉPARATION | 0:10 CUISSON | 0:15 TEMPS TOTAL

Ingrédients

2x480 g Riz basmati à la noix Bistro Express Uncle Ben's

10 ml Huile végétale
(2 c. à thé)

454 g Poitrines de poulet, coupées en morceaux de
(1 lb) 2,5 cm (1 po)

1 Pot de sauce pour poulet au beurre

250 ml Feuilles de coriandre fraîche
(1 tasse)

500 ml Concombres, tranchés finement
(2 tasses)

Préparation

Dans un grand poêlon à surface antiadhésive, chauffer l'huile à feu moyen.

Ajouter le poulet et le faire sauter 5 minutes.

Ajouter tout le contenu du pot de sauce pour poulet au beurre, remuer pour bien enrober le poulet et baisser le feu.

Laisser mijoter 10 minutes, jusqu'à ce que le poulet soit cuit.

Chauffer le riz basmati à la noix de coco Bistro Express Uncle Ben's en suivant le mode d'emploi sur l'emballage.

Pour chaque portion : servir ½ sachet de riz basmati à la noix de coco Bistro Express Uncle Ben's chaud, 2/3 tasse (165 ml) de poulet au beurre, ¼ tasse (60 ml) de coriandre et ½ tasse (125 ml) de concombre.

Mentions légales

Metro Richelieu inc., ses compagnies affiliées et ses filiales n'engagent pas leur responsabilité pour toutes circonstances découlant de l'utilisation des recettes suggérées. Il appartient à la personne utilisant ce site de s'assurer que chacun des ingrédients est conforme à son régime de vie et/ou à ses restrictions alimentaires.