

J'ai fais une "poule" au riz (recete de ma belle mere de france) mais avec 2 poitrines de poulet lol.

Super facile j'ai fais revenir 1 petit oignon avec de lail dans le pot, ensuite revenir le poulet, ajouté du persil haché frais, sel, poivre, bouillon poulet 1 boite de 900ml me semble et 3 carottes en gros morceaux. J'ai mis ca sur volaille il me semble et hop! J'ai cuis du riz à coté et enquamd ce fut pret j'ai effiloché mon poulet et pris le bouillon pour faire ca en sauce mais épaissit (j'ai fais un roux..) c'était délicieux!