

Gratin de poulet au riz à la tex-mex

TEMPS DE PRÉP

10 MIN

TEMPS TOTAL

55 MIN

PORTION

4



[Imprimer](#)



[Sauver](#)

Ingrédients

Métrique Impérial

- 1 boîte (284 mL) Soupe condensée Crème de poulet à faible teneur en gras, de CAMPBELL'S®
- 1 boîte lait 1 %
- 3/4 (175 mL) riz blanc ordinaire à grains longs non cuit
- 1 1/2 c. à t. poudre de chili
- 1 1/2 tasses mélange de poivrons rouges et verts, en lanières, et oignons, hachés
- 1/2 tasse maïs surgelé
- 4 (environ 1 lb/500 g) poitrines de poulet sans peau et désossées, coupées en deux
- 1/4 tasse fromage cheddar râpé
- 1/4 tasse fromage monterey, râpé

Envoyer les ingrédients par courriel + Valeur Nutritionnelle

Préparation

1. Mélanger la soupe, le lait, le riz et la poudre de chili dans un plat de cuisson peu profond de 2 L. Étaler les légumes uniformément.

2. Ajouter le poulet. Saupoudrer le poulet de fromage et de poudre de chili supplémentaire, au goût. Couvrir.

3. Cuire à 200 °C (400 °F) jusqu'à ce que le poulet soit cuit et le riz, bien tendre, pendant environ 45 minutes. Retirer le couvercle et griller jusqu'à ce que le fromage soit doré et bouillonnant, pendant environ 3 minutes. Avant de servir, retirer le poulet et remuer le riz.

Avez-vous cuisiner cette recette?

Laissez un commentaire si-dessous.