

# Poulet crémeux et riz cuits au four

TEMPS DE PRÉP

**5 MIN**

TEMPS TOTAL

**50 MIN**

PORTION

**4**



[Imprimer](#)



[Sauver](#)

## Ingrédients

Métrique Impérial

- 1 boîte (284 mL) Soupe condensée Crème de champignons, de CAMPBELL'S®
- 1 tasse eau
- 3/4 tasse riz blanc ordinaire à grains longs non cuit
- 1/2 c. à t. poudre d'oignon
- 1/4 c. à t. poivre noir, moulu
- 2 tasses mélange de légumes frais (coupés) ou de légumes surgelés
- 4 demi-poitrines de poulet sans peau et désossées
- 1 tasse cheddar, râpé

**Envoyer les ingrédients par courriel + Valeur Nutritionnelle**

## Préparation

- 1.** Mélanger la soupe, l'eau, le riz, la poudre d'oignon et le poivre dans un plat de cuisson peu profond de 2 L. Incorporer les légumes (si surgelés, décongélés à l'eau courante).
- 2.** Ajouter le poulet. Saupoudrer le poulet de poivre supplémentaire, au goût. Couvrir.

**3.** Cuire au four à 190 °C (375 °F) jusqu'à ce que le poulet et le riz soient tendres – pendant environ 45 minutes. Saupoudrer le poulet de fromage. Retirer le poulet et remuer le riz, avant de servir.

---

## **Conseils et Recettes**

*Pour un fromage gratiné, après la cuisson, saupoudrer le poulet de fromage, placer le plat au four et griller pendant quelques minutes ou jusqu'à ce que le fromage soit doré.*

**Avez-vous cuisiner cette recette?**

**Laissez un commentaire si-dessous.**