

J'ai fait une "poule" au riz (recette de ma belle mère de France) mais avec 2 poitrines de poulet lol.

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