

Courte description : Prenez plaisir à déguster cette recette, accompagnée d'une salade verte et d'une vinaigrette citronnée !



Poulet au riz pimenté

Plat principal



Temps de préparation : 10 minutes

Cuisson : ½ heure approximative

Ingrédients : 4 cuisses de poulet
½ tasse de riz brun
1½ tasse d'eau
½ oignon haché fin
½ paquet de champignons blancs tranchés
1 crème de champignons 10 oz
1 c.a. soupe de jalapenos marinés Jepily
1 c.a. soupe de persil frais haché fin
1 c.a. soupe d'huile à l'ail Jepily

Préparation : Dans un poêlon faire revenir les cuisses de poulet de chaque côté. Ensuite rajouter tous les autres ingrédients et laisser mijoter au moins ½ heure ou jusqu'à ce que le poulet soit bien cuit.

Recette offerte par : *Mes Parents Mireille & Gilles Béchard*

Bon Appétit !