

Recette
salée

Poulet au curry et aux herbes de Provence

FONDATION



RIZ DE
SAINT-VINCENT

- ✓ Plat Principal
- ✓ Facile
- ✓ Bon marché

- Temps de préparation : 10 minutes
- Temps de cuisson : 30 minutes



Ingrédients (pour 4 parts) :

- Riz
- Carottes
- Poulet
- Curry
- Oignons
- Herbes de Provence
- Sel et poivre
- Sauce soja
- Eau

Préparation de la recette :

1. Faire cuire le poulet en rajoutant au fur et à mesure les oignons coupés en cube, le curry, les herbes de Provence, le sel et le poivre.
2. Couper les carottes en rondelle puis faire mijoter avec le poulet et les épices.
3. Rincer le riz et le faire cuire dans de l'eau pendant 20 min.
4. Dresser l'assiette.

Bon appétit !

Recette réalisée par le CM2 A du Groupe Scolaire de Plum au Mont-Dore pour l'édition 2015.