

Riz sauté au poulet et légumes du soleil



4 personnes



15 minutes



Facile

Ingrédients

- 3 escalopes de poulet
- 2 bâtonnets de bouillon KUB OR herbes de Provence MAGGI
- 2 tomates
- 1 courgette
- 200 g de riz blanc cuit
- 1 cuillère à soupe d'huile d'olive
- 800 ml d'eau



Préparation

Coupez les légumes en petits dés. Dans une sauteuse, faites-les revenir avec un peu d'huile pendant 5 minutes.

Ajoutez le poulet émincé et prolongez la cuisson de 5 minutes. Ajoutez le riz cuit et mélangez.

Versez l'eau, le bouillon et laissez cuire 14 minutes à petite ébullition.