

Poulet rôti et son riz



Plat **Facile**

Pour : 5 personnes

Préparation : 5 mn

Cuisson : 45 mn

Un plat complet. L'ensemble des ingrédients cuisent dans le même plat, permettant aux saveurs de bien se mélanger.

Ingrédients

- 1 poulet
- 4 verres de riz
- 1 cube de bouillon poulet
- 50 cl d'eau
- 2 pincées d'herbes de provence

Préparation

- 1 Préchauffer votre four à 180°C (th.6). Mettre un peu d'huile au fond de votre plat qui va au four avec couvercle. mettre le poulet dedans et des herbes de provence. Enfourner 45 minutes selon sa grosseur et votre préférence de cuisson.
- 2 Dans les 15 dernières minutes, ajouter le riz et le bouillon de poule (fait avec le cube et l'eau). Remettre dans le four.

Proposé par



coxi

Maman de 3 enfants pour le moment agés de 9 ans 7 ans et 15 mois ,j'essaie de leur faire des repas variés et qui change un peu toutes les semaines. Mais je préfère le sucré au salé même si mes petites recettes salé sont bonnes .

retrouver moi aussi

ici <http://www.certifirme.com/blog/mespetitesrecettesdecoxi.html>

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

