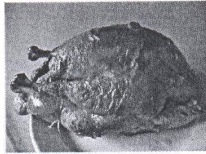


# LE RIZ AVEC LE POULET

## Les ingrédients



riz



poulet



bouillon  
de poulet



beurre



sel



poivre



eau

## Les ustensiles



Une poêle



Une casserole



Une passoire



Une balance



Une spatule



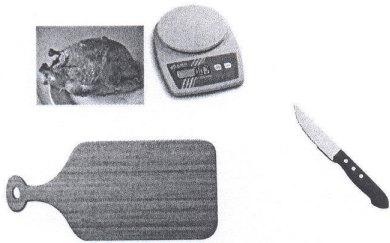
Un couteau



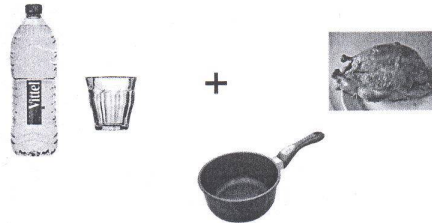
Un verre



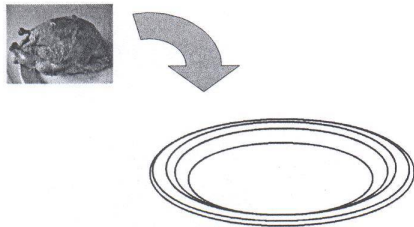
Une planche  
à découper



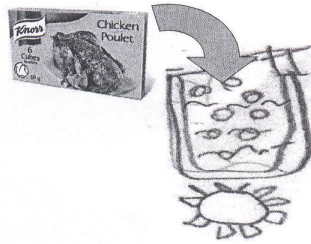
Coupez 250g de poulet sur la planche à découper.



1) Versez 3 verres d'eau dans la casserole.  
2) Mettez le poulet dans la casserole pendant 15 minutes.



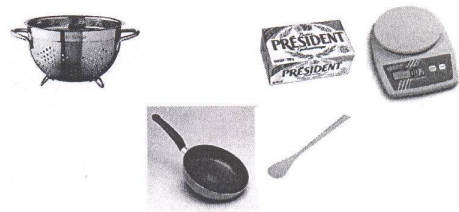
Mettez le poulet sur une assiette



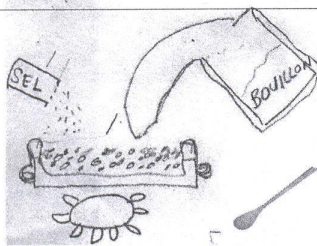
Mettez 2 bouillons de poulet dans la casserole pendant 5 minutes.



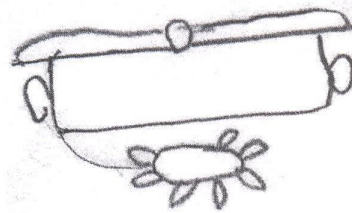
1) Lavez 250g de riz dans la passoire.  
2) Essorez.



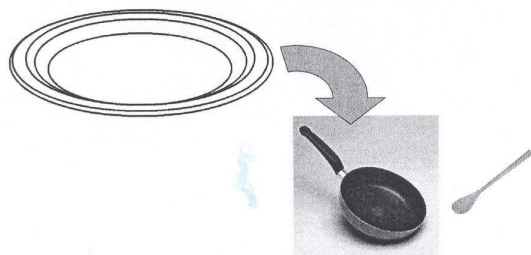
1) Versez le riz et 50g de beurre dans une poele.  
2) Mélangez.



1) Versez le bouillon et le sel dans la poele.  
2) Mélangez.



Laissez cuire pendant 10 minutes.



1) Ajoutez le poulet dans la poele.  
2) Mélangez

# LE RIZ AVEC LA POULE

1- On bouille la poule

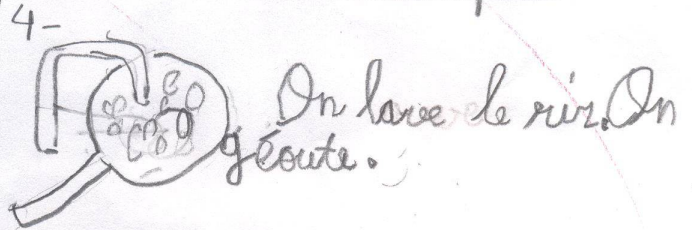


Après la cuisson on met en pet

3- On fait bouillir le bouillon

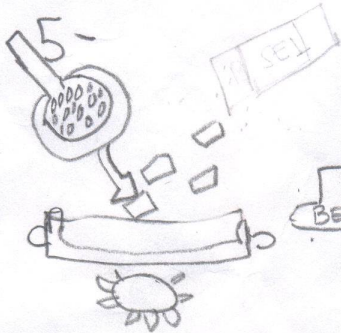


4- On coupe les morceaux de la poule

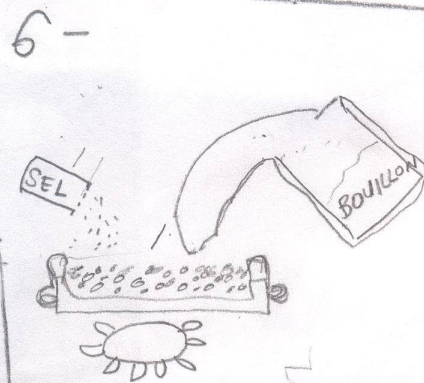


On lave le riz. On goûte.

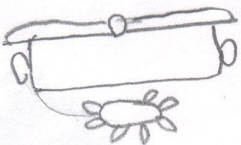
5- On fait revenir le riz avec du beurre on ajoute du sel



6- On ajoute le bouillon et le sel.



7- On cuit 10 minutes



8- Avant le service on ajoute les morceaux de poule sur le riz

