

Aiguillettes de Poulet sur Riz à la Parisienne

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 1 heure

Ingrédients:

- RIZ	200g
- PETITS POIS	100-150g
- CHAMPIGNONS DE PARIS	250g
- FOND DE VEAU	10 cl
- CRÈME FRAICHE	15-20 cl
- MADÈRE (ALCOOL)	12 cl
- FILET(S) DE POULET	700-800g
- EPICE POUR POULET	(mélange curry, paprika, ...)
- PERSIL	
- SEL	
- POIVRE	

Recette:

- Faites cuire le riz dans de l'eau salée le temps nécessaire. Ajoutez le petits pois avec le riz lorsqu'il reste encore 8 minutes de cuisson. Egouttez et réservez.
- Nettoyez et émincez les champignons.
- Faites cuire les champignons dans du beurre chaud. Salez et poivrez.
- Arrosez avec le madère puis le fond de veau et la crème fraîche. Laissez un peu réduire puis ajoutez le riz et laissez étuver doucement à couvert.
- D'un autre côté, faites cuire le poulet coupé en aiguillettes. Salez, poivrez et ajoutez le mélange d'épices spéciales poulet.
- Servez le riz à la Parisienne saupoudré de persil et surmontez le tout avec les aiguillettes de volaille.

