



Poulet à la grecque et riz



Temps de préparation

30 min à 1h



Difficulté

Facile



Ingrédients

4 filets de cuisses de poulet
2 citrons
huile d'olive
1 cuillère à soupe d'oregano
2 gousses d'ail (pressées)
2 tasses de riz basmati
1 l de bouillon de poule (préparé avec 2 cubes de bouillon de poule)
4 feuilles de laurier
250 grammes tomates cerises
1 poignée d'olives vertes (coupées en rondelles)

Méthode de préparation

- 1.** Mélangez les filets de poulet, le jus d'un citron, un filet d'huile d'olive, l'origan et l'ail. Faites-les cuire ensuite dans une sauteuse profonde. Retirez-les de la poêle.
- 2.** Ajoutez le riz et laissez-le cuire quelques instants. Arrosez-le de 1 litre de bouillon et ajoutez les feuilles de laurier. Portez à ébullition.
- 3.** Remettez le poulet dans la sauteuse et ajoutez les tomates cerises et les olives vertes.
- 4.** Couvrez et laissez cuire ± 15 minutes. Garnissez avec l'autre citron, en rondelles.