

Riz avec une sauce à la crème aux fines herbes et du poulet

Ingrédients

- 1 paquet de riz
- 1 Tartare aux fines herbes
- 1 paquet de fromage râpé
- 1 pot de crème entière
- 1 paquet de filets de poulet
- sel et poivre
- huile pour rôtir

Préparation

1. Préparer le riz

- Cuire le riz selon les indications figurant sur l'emballage.
- Dès que le riz est cuit, le garder au chaud.

2. Saisir le poulet

- Chauffer l'huile dans une poêle.
- Saisir les filets de poulet dans la poêle chaude jusqu'à ce qu'ils soient légèrement dorés et presque entièrement cuits.
- Assaisonner avec du sel et du poivre.

3. Préparer la sauce à la crème aux fines herbes

- Retirer les filets de poulet de la poêle et les réserver.
- Verser le Tartare aux fines herbes dans la poêle et le faire rissoler brièvement.
- Ajouter la crème entière et remuer jusqu'à ce que la sauce soit crémeuse.
- Laisser mijoter la sauce à feu moyen jusqu'à ce qu'elle atteigne la consistance souhaitée.

4. Servir

- Dresser le riz cuit sur les assiettes.
- Déposer les filets de poulet sur le riz et napper de sauce à la crème aux fines herbes.
- Garnir à volonté avec des herbes aromatiques fraîches ou du fromage râpé.

