

Poulet au beurre avec riz basmati à la noix de coco RECETTE

Poulet au beurre avec riz basmati à la noix de coco



<?xml version="1.0"?>

TEMPS

20m

INGRÉDIENTS

6 articles

DONNE

4 portions

Un classique agrémenté d'une touche originale de noix coco. Essayez cet alléchant poulet au beurre sur un lit de riz basmati à la noix de coco ce soir pour offrir à vos papilles gustatives un voyage tout simplement extraordinaire.

PARTAGER

- Pinterest (opens in new window)
- Facebook (opens in new window)
- Twitter (opens in new window)
- Download (opens in new window)
- Print (opens in same window)
- <?xml version="1.0" encoding="UTF-8"?> Email (opens in new window)

Utilisez l'icône de courriel pour envoyer la liste d'épicerie et la recette à votre adresse

électronique.

<?xml version="1.0"?>

Partager la recette

Choisir des options

Envoyer une liste d'épicerie par courriel

Envoyer une liste d'épicerie par courriel

Envoyer une recette par courriel

Envoyer une recette par courriel

Adresse électronique

Adresse électronique

CAPTCHA

This question is for testing whether or not you are a human visitor and to prevent automated spam submissions.

INGRÉDIENTS

- 2 sachets (240 g chacun) riz basmati à la noix de coco BISTRO EXPRESS(MC) de marque BEN'S ORIGINAL(MC)
- 2 c. à thé (10 mL) huile végétale
- 1 lb (500 g) poitrines de poulet, coupées en morceaux de 1 po (2,5 cm)
- 1 pot de sauce pour poulet au beurre
- 1 tasse (250 mL) feuilles de coriandre fraîche
- 2 tasses (500 mL) concombres, tranchés finement

PRÉPARATION

1. 1

Dans un grand poêlon à surface antiadhésive, chauffer l'huile à feu moyen. Ajouter le poulet et le faire sauter 5 minutes.

2. 2

Ajouter tout le contenu du pot de sauce pour poulet au beurre, remuer pour bien enrober le poulet et baisser le feu. Laisser mijoter 10 minutes, jusqu'à ce que le poulet soit cuit.

3. 3

Chauffer le riz basmati à la noix de coco BISTRO EXPRESS(MC) de marque BEN'S ORIGINAL(MC) en suivant le mode d'emploi sur l'emballage.

4. 4

Pour chaque portion : Servir $\frac{1}{2}$ sachet de riz basmati à la noix de coco BISTRO EXPRESS(MC) de marque BEN'S ORIGINAL(MC) chaud, $\frac{2}{3}$ tasse (165 mL) de poulet au beurre, $\frac{1}{4}$ tasse (60 mL) de coriandre et $\frac{1}{2}$ tasse (125 mL) de concombre. Bon appétit!

VALEUR NUTRITIVE

QUANTITÉ PAR PORTION

- Calories 503
- Glucides (g) 53 g
- Fibres (g) 3 g
- Protéines (g) 33 g

- Matières grasses (g) 15 g
- Sodium (mg) 575 mg

CATÉGORIES:

Poulet, Moins de 20 minutes, Riz prêt à chauffer

PLUS DE RECETTES COMME CELLE-CI



Poulet au lait de coco avec riz basmati coriandre-lime

Temps de cuisson

20m

Ingrédients

8 articles

VOIR LES DÉTAILS



Poulet au lait de coco crémeux avec riz basmati

Temps de cuisson

20m

Ingrédients

10 articles

VOIR LES DÉTAILS



Poulet Général Tso avec riz

Temps de cuisson

30m

Ingrédients

11 articles

VOIR LES DÉTAILS

Source URL: https://ca.bensoriginal.com/recipes/butter-chicken-with-basmati-coconut-rice