

La Méditerranée et le poulet se rejoignent dans votre assiette avec cette savoureuse recette de poêlée de poulet au riz aux saveurs méditerranéennes accompagné de son riz de la marque Cercle Vert.

## INGRÉDIENTS

- 250g de riz de Cercle Vert
- 3 tomates
- 3 poivrons rouge
- 1 c. à café d'huile d'olive
- 5cl cube bouillon de votre choix
- 25cl de sauce soja
- 10cl de vinaigre de cidre
- 1 c. à soupe de sucre
- 1 pincée de gingembre en poudre
- 1 blanc de poulet
- Feta

## PRÉPARATION

1. Coupez les tomates en petits morceaux. Puis les poivrons en fins bâtonnets. Faites-les cuire dans une poêle avec l'huile d'olive.
2. Dans une poêle ajoutez la sauce soja, le vinaigre de cidre, le sucre et le gingembre en poudre, et faites caraméliser.
3. Faire cuire le blanc de poulet et ajoutez-y la sauce caramélisée. Puis coupez le poulet en tranches.
4. Faites cuire le riz selon les instructions mentionnées sur l'emballage.
5. Mélangez le riz avec le poulet et les légumes.
6. Laissez cuire pendant 10 -15 minutes.
7. Ajoutez de la feta et servez le bien chaud.