PLAT DE POULET ET DE RIZ AU FOUR (4 ingrédients)



(Environ 4 portions)

4 poitrines de poulet

1 tasse de riz blanc à grains longs non cuit

1 ½ tasse d'eau

1 sachet de mélange de soupe à l'oignon

10 onces de crème de champignons condensée

- -Préchauffer le four à 325°F.
- -Vaporiser le moule 9 × 13 avec un aérosol de cuisson. Ajouter les poitrines de poulet et assaisonner de sel et de poivre.
- -Verser le riz non cuit sur le poulet. Saupoudrer du mélange à soupe à l'oignon.
- -Mélanger la soupe aux champignons et 1 ½ tasse d'eau. Verser sur le poulet.
- -Couvrir et cuire 1 h 15 ou jusqu'à ce que le riz soit tendre.

Publié par <u>Le coin recettes de Jos</u>