

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 [Le coin recettes de Jos](#)