



*Avec le lin, c'est la nature
qui vous fait du bien*



Ferme du Parc

Idée recette

Poule au riz

Ingrédients

1 poule (cuite comme la poule au pot, avec moitié moins de légumes)
250 g de riz blanc, à grain long
1 jaune d'œuf
Sel fin
Poivre blanc du moulin

Passer au chinois le bouillon de cuisson de la « poule au pot ». Faire cuire le riz dans deux fois son volume de ce bouillon. Saler et poivrer. Dresser le riz sur un plat chaud. Placer la poule dessus. Lier le reste de bouillon avec le jaune d'œuf et en napper la préparation. Servir aussitôt. Pour varier les plaisirs, vous pouvez incorporer du curry à la cuisson du riz.