# Potée des hussards

Recette de V-ZUG SA



| | |
|---|---|
| Préparation | 20 min |
| Temps de cuisson | 30 min |
| Portions | 4 |
| Appareil | Combair-Steam SE à partir de 2015 |

## Préparation

2 blancs de poulet, env. 300 g

½ cc de condiment pour volaille

½ cc de paprika, p. ex. paprika fumé

½ cc de sel

Un peu de poivre, du moulin

Couper les blancs de poulet en morceaux de 2 cm environ.

300 g de riz

450 ml de bouillon de poule

1 poivron, rouge

1 oignon

1 gousse d'ail

100 g de lardons

Couper le poivron en deux et le tailler en fines lanières après avoir retiré le pédoncule. Peler l'oignon, le couper en deux, puis le hacher finement. Eplucher l'ail, puis l'écraser.

Ajouter le reste des ingrédients au poulet dans le moule de porcelaine et bien mélanger.

Enfourner le plat en porcelaine sur la grille à froid dans l'espace de cuisson. Cuire à la vapeur.

**Cuire à la vapeur 100 °C pendant 30 min**

3 cs de crème demi-écrémée pour sauce

Sel

Poivre

Une fois que le plat est cuit, mélanger l'autre moitié de la crème demi-écrémée, puis saler et poivrer si besoin. Servir.

Mélanger les épices dans le moule en porcelaine, déposer le poulet et mélanger le tout.

## Accessoires

Grille

Moule en porcelaine 1/2 GN

## Informations complémentaires

| | |
|---|---|
| Créée le | 11.12.2019 |