

# RIZ AVEC CHIPOLATAS DE POULET ET SAUCE D'ÉPICES



- BON-RI BIO®  
400 g de riz bio Fairtrade
- 1 chou-fleur
- 2 oignons rouges
- 1 mélange de poivrons
- PALAZZO®  
1 cuillerée de concentré de tomates premium
- 100 g de sauce d'épices
- MELRO®  
100 ml de crème culinaire
- HONEYSUN®  
1 cuillerée de miel liquide
- PORTLAND®  
1 cube de bouillon de bœuf dégraissé
- 100 ml de Pinot blanc
- EL CULTIVADOR BIO®  
2 cuillerées d'huile d'olive
- 100 ml d'eau
- TUPELO FARM®  
2 chipolatas de poulet
- PORTLAND®  
1 cuillerée de basilic
- PORTLAND®  
1 pincée de sel



4 personnes



25 minutes

Découvrez plus de recettes sur  
[www.aldi.com](http://www.aldi.com)

**ALDI**





# RIZ AVEC CHIPOLATAS DE POULET ET SAUCE D'ÉPICES



- 1 Faites cuire le riz selon les instructions figurant sur l'emballage.
- 2 Pendant ce temps, découpez le chou-fleur en fleurettes et cuisez-les 5 minutes dans de l'eau salée. Égouttez et réservez. Pelez, puis émincez finement les oignons. Lavez les poivrons et détaillez-les en dés. Faites chauffer un trait d'huile dans une grande poêle et faites-y blondir les oignons. Ajoutez les dés de poivron et le chou-fleur, et faites revenir un moment.
- 3 Versez les légumes, le concentré de tomates et le basilic sur le riz, puis remuez. Versez le vin blanc dans un poêlon, ajoutez la sauce d'épices et laissez réduire de moitié. Ajoutez l'eau, le cube de bouillon, la crème et le miel, et laissez encore réduire. Pendant ce temps, cuisez les chipolatas dans le reste de l'huile.
- 4 Servez le riz ainsi que les légumes accompagnés de la sauce d'épices et des chipolatas de poulet.