

Wok de riz au poulet et brocolis

4 pers 10 mn

Les **ingrédients**

- 4 filets de poulet
- 1 brocoli
- 300 g de riz
- Huile
- 1 cube de bouillon de volaille
- Sel, poivre

La **recette**

Etape 1

Séparer le brocoli en petites fleurettes. Les laver à l'eau claire puis les faire cuire 15 minutes à la vapeur. Saler, poivrer.

Etape 2

Faire cuire le riz comme indiqué sur le paquet.

Etape 3

Couper les filets de poulet en morceaux.

Etape 4

Dans un wok, déposer un filet d'huile et faire revenir les morceaux de poulet environ 5 minutes. Saler, poivrer. Ajouter le cube de bouillon de volaille avec 2 verres d'eau et délayer le tout sur feu vif.

Etape 5

Répartir le riz, le brocoli et les morceaux de poulet dans 4 bols. Arroser le jus de bouillon.