



Potée Espagnole

Pour 4 personnes

*500 g de blancs de poulet
3 échalottes
4 gousses d'ail écrasées
1 poivron rouge en lanières
1 poivron vert en lanières
200 g de lardons revenus dans une poêle
2 bols de riz (Caroline par ex.)
4 1/2 bols de bouillon
Paprika
1 feuille de laurier*

Mélanger tous les ingrédients dans une cocotte.

Laisser cuire 1 h à 210 degrés au four avec le couvercle de la cocotte.

Note: on peut remplacer les lardons par du Churizo