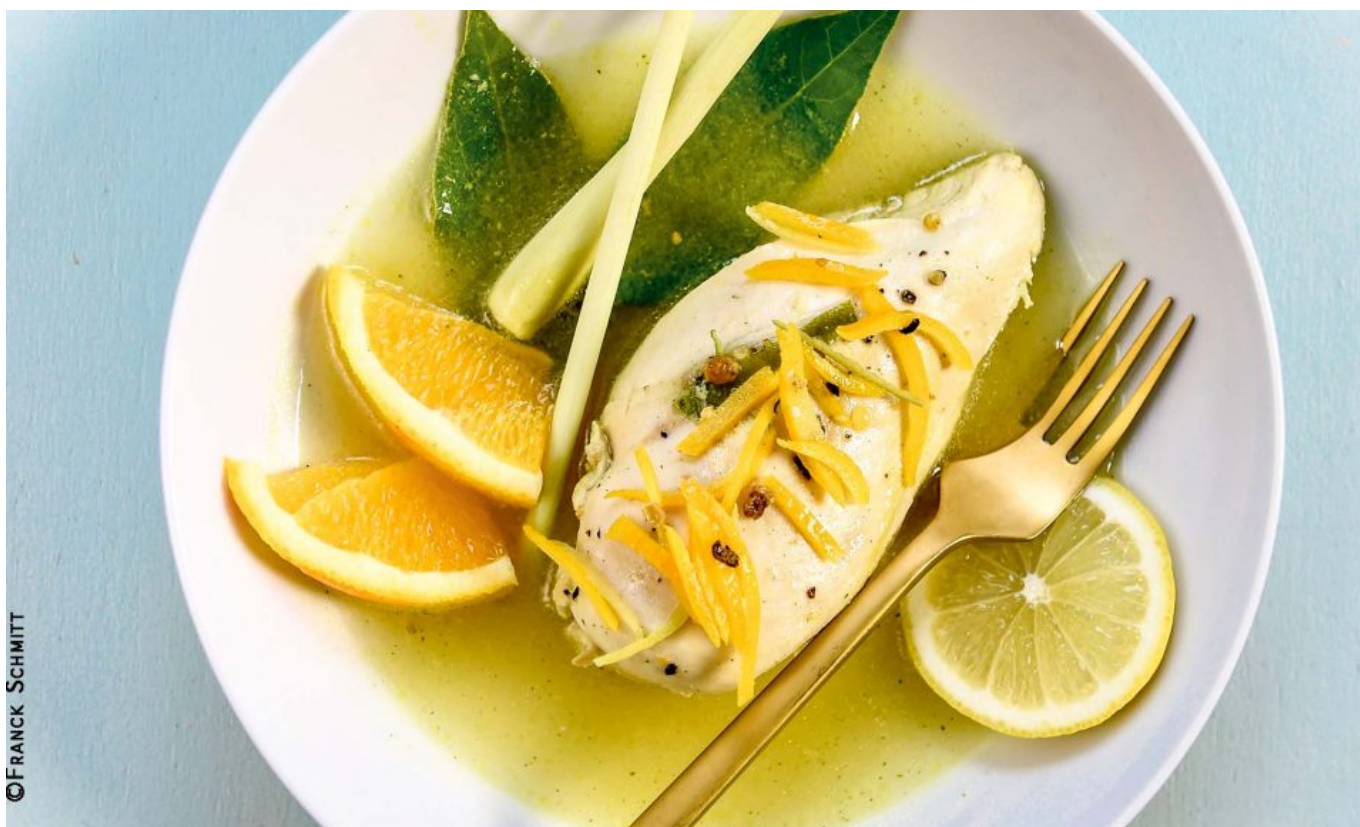


VOLAILLE INFUSÉE AU CITRON




INGRÉDIENTS :

- 4 filets de poulet
- 30 cl d'eau bouillante
- 2 bouillons cubes de volaille bio
- 2 bâtonnets de citronnelle
- 1 cm de racine de gingembre
- 4 tranches de citron vert
- 4 tranches de citron jaune
- Poivre


RECETTE :

1. Placez dans une casserole les filets de poulet coupés en 2 avec l'eau bouillante, les bouillons cubes, les bâtonnets de citronnelle, le gingembre haché, les tranches de citrons vert et jaune. Poivrez.
2. Laissez cuire 20 min à feu moyen.
3. Rectifiez l'assaisonnement et dégustez avec du riz.

PRÉPARATION :

 10 minutes

 20 minutes

 4 personnes

 Facile