

Riz mélangé au Dr Pepper



(pour 3)

*160 g de riz basmati
2 aiguillettes de poulet en dés
1 poignée de petit pois congelés
1 petit oignon émincé
25 cl d'eau
25 cl de Dr Pepper (ou Coca-Cola)
thym frais
sel, poivre*

Faites chauffer un peu d'huile d'olive dans une poêle et faites blondir l'oignon. Ajoutez le poulet, puis le riz et laissez mijoter jusqu'à ce qu'il devienne translucide. Ajoutez les petits pois. Salez, poivrez, ajoutez du thym. Versez l'eau et le Dr Pepper et couvrez. Laissez mijoter à feu doux, en remuant de temps en temps, jusqu'à absorption complète du liquide environ 15/20 minutes (il vous faudra peut-être rajouter un peu de liquide et poursuivre la cuisson si le riz n'est pas assez tendre).

Source : Une tite débutante dans la Cuisine
<http://elodide.canalblog.com/archives/2007/08/index.html>