



Poulet au citron épinards et Orzo

TEMPS DE PRÉPARATION

Difficulté : Facile

Pour 4 pers.

Préparation | 20 min

Cuisson | 45 min

INGRÉDIENTS

- 4 cuisses de poulet
- 200 g de champignons de Paris
- 2 blancs de poireaux
- 2 gousses d'ail
- 350 g de pâte orzo
- 1 verre de vin blanc
- 50 cl de bouillon
- 1 citron jaune
- 40 g de jeunes pousses d'épinard
- 45 g de beurre
- 2 cuil à soupe d'huile
- 2 branches de thym
- Sel, poivre

Salez, poivrer les cuisses de poulet.

Dans une sauteuse, chauffez 20 g de beurre avec l'huile.

Faire cuire le poulet pendant 30 min, en le retournant à mi-cuisson.

Émincez les légumes et ajoutez-les au poulet. Ajoutez l'ail écrasé, l'orzo, les branches de thym.

Mouillez avec le vin blanc et le bouillon petit à petit jusqu'à ce que les pâtes soient cuites.

Coupez le citron en tranches et servez bien chaud.