



Riz à saveurs de fajitas trop délicieux

[RECETTES](#) - [REPAS](#) - [RIZ](#) - [VOLAILLES](#)



NOMBRE DE PORTION : 4

TEMPS DE PRÉPARATION : 15 MIN

TEMPS DE CUISSON : 35-40 MIN

TEMPS DE REPOS :

DEGRÉ DE DIFFICULTÉ: MOYEN

CONGÉLATION: OUI

Ingrédients

- 1 tasse de riz basmati ou au jasmin non-cuit
- 1 oignon jaune, ciselé
- 1 poivron vert, épépiné et coupé en lanières
- 1 poivron rouge, épépiné coupé en lanières
- 2 poitrines de poulet, coupé en fines lanières
- Le jus d'une lime
- 1/2 c. table de paprika
- 1 c. table de poudre de chili
- 1/2 c. thé de sel
- Poivre au goût
- Filet d'huile d'olive
- 1 à 1 1/2 tasse de cheddar fort, râpé
- 1/4 tasse de yogourt grec nature
- Sriracha au goût
- Coriandre fraîche, ciselée

Préparation

1. Faire cuire le riz selon les instructions du fabricant.
2. Dans un bol, mélanger le poulet, les légumes, le jus de lime et les épices.
3. Dans un poêlon, faire chauffer l'huile à feu moyen vif.
4. Ajouter le mélange de poulet et faire revenir 8 à 10 minutes ou jusqu'à ce que le poulet soit bien cuit et doré.
5. Réduire le feu à moyen et ajouter le riz, le fromage et le yogourt.
6. Bien mélanger et réchauffer pendant 3-4 minutes ou jusqu'à ce que le fromage soit bien fondu.
7. Ajouter de la sriracha au goût.
8. Servir avec de la coriandre fraîche ciselée.