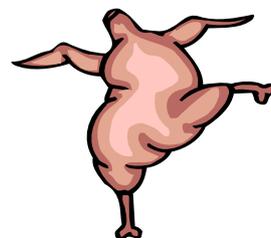


# Poule au riz

---

## Ingrédients :

10 gousses d'ail, 4 tomates, 2 oignons, 1 poule, vin blanc, huile, riz, safran, bouquet garni, emmenthal, parmesan, poivre, sel.



- *Emincer les oignons et couper les tomates en deux.*
- *Dans une cocotte, faire braiser la poule avec les oignons, à feu doux, ajouter les tomates, les gousses d'ail en chemise, le bouquet garni, un grand verre de vin blanc et un d'eau, laisser mijoter.*
- *Dans une grande poêle faire dorer le riz à l'huile, incorporer la pointe d'un couteau de safran, mélanger.*
- *Verser le riz dans la cocotte ainsi que trois fois son volume d'eau, poivrer et saler.*
- *Raper environ 150 g. de chaque fromage.*
- *Lorsque la poule aura mijoté 1 heure 30, servir avec les fromages.*