



# Filet de poulet cuit au four en papillote avec ananas



10 personnes



## Ingrediënten

- 10 pces Filet de poulet
- 2 poivrons rouges
- 2 poivrons verts
- ¼ d'ananas
- Ras el hanout
- 0,5 l de crème de coco
- 0,5 kg de riz basmati
- 1 l de bouillon de légumes
- 2 oignons rouges
- Trait d'huile d'arachide
- 30 g d'oignons frits
- 1/6 de bouquet de persil plat
- Poivre & sel

## Bereiding

Nettoyez les poivrons et taillez-les en morceaux. ôtez la couronne de l'ananas, découpez-le en 4 parties et retirez la partie dure.

Taillez ensuite l'ananas en brunoise.

Mélangez la crème de coco et le ras el hanout, le poivre et le sel.

Confectionnez les papillotes et déposez le Filet de poulet cuit au four dedans.

Posez les poivrons et l'ananas sur le poulet et répartissez la crème de coco assaisonnée dans les papillotes. Mettez les papillotes au BBQ pendant ± 15 min.

Cuisez le riz basmati dans le bouillon de légumes.

Taillez les oignons rouges en brunoise, faites-les revenir dans l'huile d'arachide, ajoutez les oignons frits et le persil haché.

Servez le tout ensemble.

*Meer lekkere recepten op [Volys.be](https://www.volys.be)!*

volys - Oudstrijderslaan 11, B-3000 Leuven, België

Tel: (32) (0)51 335020 - Fax: (32) (0)51 314815 - [www.volys.be](http://www.volys.be) - [info@volys.be](mailto:info@volys.be)