



## ***Poulet à la lime et à la coriandre rapide à la mijoteuse***

[MIJOTEUSE](#) - [RECETTES](#) - [REPAS](#) - [THÉMATIQUES](#) - [VOLAILLES](#)



NOMBRE DE PORTION : 4

---

TEMPS DE PRÉPARATION :

10 MIN

---

TEMPS DE CUISSON : 2H 40 MIN

---

TEMPS DE REPOS :

---

DEGRÉ DE DIFFICULTÉ: FACILE

---

CONGÉLATION: OUI

## Ingrédients

---

- 8 à 12 pilons de poulet
- 1/4 tasse de coriandre
- Le jus de 2 limes (ou moins si vous aimez moins le goût citronné)
- 2 gousses d'ail écrasées
- Sel et poivre

## Préparation

---

1. Mettre tous les ingrédients dans la mijoteuse.
2. Faire cuire à high pendant 2 h 30.
3. Mettre au four pendant 10 minutes à 500 F.
4. Servir sur du riz avec le jus de cuisson.