Poulet à la Dijon

MIJOTEUSE – RECETTES – REPAS – VOLAILLES



NOMBRE DE PORTION : 4

TEMPS DE PRÉPARATION : 10 MIN

TEMPS DE CUISSON : 8H

TEMPS DE REPOS :

DEGRÉ DE DIFFICULTÉ: FACILE

CONGÉLATION: OUI

Ingrédients

- 4 poitrines poulet désossées et sans peau (mais ça peut être des pilons, des cuisses, des dos…)
- 1 enveloppe de mélange sauce à la Dijon KNORR ou tout autre marque disponible
- 1 boite crème de champignon
- 1/2 tasse de vin (ou de bouillon de poulet)

Préparation

1. Déposer le poulet dans la mijoteuse.
2. Mélanger les autres ingrédients et verser sur le poulet.
3. Cuire à basse température pendant 8 heures.