



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.