Poulet au beurre à la mijoteuse avec seulement 2 ingrédients!

MIJOTEUSE – RECETTES – REPAS – THÉMATIQUES – VOLAILLES



NOMBRE DE PORTION : 4

TEMPS DE PRÉPARATION : 5 MIN

TEMPS DE CUISSON :

8H

TEMPS DE REPOS :

DEGRÉ DE DIFFICULTÉ: FACILE

CONGÉLATION: OUI

Ingrédients

- 600-700 g de poulet (ici, l'homme a utilisé des haut de cuisse moins sec lorsque cuit à la mijoteuse que les poitrines par exemple. Et il a enlevé la peau par souci de santé cardiaque et de volonté de ne pas avoir une petite bédaine de bière genre.)
- 2 sachets de sauce poulet pour 2 au beurre de Patak's
- Crème sûre (pour accompagner – facultatif)

Préparation

1. Mettre le les haut de cuisse dans la mijoteuse.
2. Ajouter la sauce.
3. Laisser cuire à low 7-8 heures.
4. Servir avec une cuillère de crème sûre. Accompagner de riz.