

Temps de cuisson : 7-8 heures

Temps de préparation :

Degré de difficulté : Facile

Portion :



Poulet au beurre à la mijoteuse

Ingrédients :

- 600-700 g de poulet (ici, l'homme a utilisé des haut de cuisse moins sèche 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)

Marche à suivre :

1. Mettre le les hauts 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.

Source : <https://cinqfourchettes.com/2014/11/poulet-au-beurre-la-mijoteuse-avec.html>