

Temps de cuisson : 2h40

Temps de préparation :

Degré de difficulté : Facile

Portion : 8 à 12 pilons de poulet



Pilons de poulet lime-coriandre à la mijoteuse

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

Marche à suivre :

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.

Source : <https://cinqfourchettes.com/2016/01/lasagne-aux-fruits-de-mer-video.html>