

# Poulet au bacon, ail et cassonade dans la mijoteuse

- La meilleure recette de poulet au bacon, ail et cassonade dans la mijoteuse!



PRÉPARATION  
5 MIN

CUISSON  
8H

TEMPS TOTAL  
8H05

PORTIONS  
5

## Ingrédients :

- 5 hauts de cuisse de poulet
- 3 gousses d'ail émincées
- Sel et poivre
- 10 tranches de bacon
- 1/3 de tasse (85 ml) de cassonade

## Préparation :

1. Assaisonner le poulet de sel et de poivre. Frotter avec l'ail.
2. Envelopper chaque cuisse avec 2 tranches de bacon.
3. Saupoudrer de cassonade.
4. Faire cuire à LOW pendant 8 heures ou à HIGH pendant 5 à 6 heures.

“ C'est la recette favorite des grands gourmands et puisque c'est dans la mijoteuse ça ne demande pratiquement pas d'effort à faire... À essayer :) ”

Merci d'imprimer ma recette! Passez le message que vous l'avez prise sur ChefCuisto.com :)