

Cuisse de poulet au beurre, ail et miel dans la casserole

- La meilleure recette de cuisse de poulet au beurre, ail et miel dans la casserole!



PRÉPARATION
5 MIN

CUISSON
15 MIN

TEMPS TOTAL
20 MIN

PORTIONS
4

CALORIES
394

Ingrédients :

- 6 petites cuisses de poulet
- Sel et poivre
- 2 cuillères à soupe de beurre
- 4 gousses d'ail émincées
- 1 cuillère à soupe de persil frais
- Quartiers de citron pour garnir

Sauce :

- 4 cuillères à soupe de miel
- 1 cuillère à soupe de vinaigre de cidre de pommes
- 1/3 de tasse (85 ml) de **bouillon de poulet**
- 1/4 de cuillère à thé de sel
- 3 pincées de poivre de cayenne

Préparation :

1. Assaisonner les cuisses de poulet de sel et de poivre.
2. Ajouter tous les ingrédients de la sauce dans un bol, mélanger et mettre de côté.
3. Faites chauffer votre casserole (idéalement de fonte) et faire dorer le poulet pour quelques minutes de chaque côté. Mettre de côté.
4. Ajoutez le beurre et faites chauffer. Lorsque celui-ci devient brun, ajouter l'ail et faire sauter une dizaine de secondes.
5. Remettre le poulet. Ajouter la sauce. Réduire le feu et laissez mijoter jusqu'à ce que la sauce épaississe et que poulet soit bien cuit. Tourner le poulet quelques fois pendant la cuisson.
6. Retirer du feu. Garnir de persil et de citron.
7. Servir!

“ *Voici une délicieuse recette pour faire cuire super facilement son poulet dans une casserole avec des saveurs incroyables...*

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