

Poulet et sésame à la mijoteuse

- Une recette super facile et savoureuse de poulet au sésame à la mijoteuse!



Ingrédients :

- 3 lb (1.3 kg) de poitrines de poulet
- Sel et poivre
- 1 cuillère à soupe et demie de fécule de maïs
- 1/2 tasse (125 ml) de miel
- 1/2 tasse (125 ml) de sauce soja
- 3 cuillères à soupe de ketchup
- 2 cuillères à soupe d'huile de sésame
- 1 cuillère à soupe de sauce **Sriracha**
- 2 cuillères à soupe d'oignon émincées
- 3 gousses d'ail émincées
- 1 cuillère à thé de gingembre râpée
- Graines de sésame
- Oignons verts tranchés finement

Préparation :

1. Mettre le poulet dans la mijoteuse.
2. Assaisonner de sel et poivre. Ajouter la fécule de maïs.
3. Dans un bol, combinez le miel, la sauce soja, le ketchup, l'huile de sésame, la sauce Sriracha, l'oignon, l'ail et le gingembre. Mélanger. Ajouter du miel au besoin.
4. Verser sur le poulet.
5. Faire cuire à LOW pendant 3 ou 4 heures.

b. Servir et garnir d'oignon vert et de graines de sesame.

“ *Vous cherchez un bon petit repas super savoureux et tellement simple à préparer?
Essayez cette recette de poulet et sésame à la mijoteuse!*

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