

zeste

Ragoût de pâté au poulet à la mijoteuse

par **KNORR**

Quantité : **8 portions** (1) [Évaluer cette recette](#)

Durée totale : **4 h 15 min**

Préparation **15 min**

Cuisson **4 h**



Préparation

1. Mélanger le lait et la farine dans la mijoteuse. Placer le poulet dans la mijoteuse et tourner pour enrober. Ajouter les autres ingrédients et remuer.
2. Couvrir et cuire à FAIBLE intensité de 8 à 10 heures ou à HAUTE intensité de 6 heures jusqu'à ce que les légumes soient tendres. Briser le poulet en bouchées avec une cuillère de bois.
3. Servir, si désiré, avec des tendres biscuits au babeurre.

PUBLICITÉ

Ingrédients

125 ml (1/2 tasse) de lait 2%

75 ml (1/3 tasse) de farine tout usage

1 kg (2 lb) de hauts de cuisse de poulet désossés, sans peau, parés de gras

2 carottes, tranchées moyennes

1 petit oignon, haché

250 ml (1 tasse) de chapeaux de shiitakés tranchés

1 pot de bouillon de poulet style maison Knorr

10 ml (2 c. à thé) de feuilles de thym frais

PUBLICITÉ

Nutrition

Sans sésame Sans moutarde Sans fruits de mer

Sans oeufs Sans poisson Sans soya Sans sucre ajouté

