

Poulet à l'ail et à la cassonade

- Une très simple de poulet à l'ail et à la cassonade avec un goût savoureux!



PRÉPARATION
5 MIN

CUISSON
25 MIN

TEMPS TOTAL
30 MIN

PORTIONS
4

Ingrédients :

- 4 poitrines de poulet
- 4 gousses d'ail émincées
- 4 cuillères à soupe de cassonade
- 3 cuillères à thé d'huile d'olive
- Sel et poivre au goût

Préparation :

1. Préchauffer le four à 450 °F (232 °C).
2. Bien huiler un plat pyrex allant au four.
3. Dans un petit chaudron, faites sauter l'ail avec l'huile d'olive. Retirer du feu et ajouter la cassonade. Mélanger.
4. Mettre les morceaux poulet dans le plat pyrex et verser le mélange d'ail et de cassonade par dessus.
5. Assaisonner de sel et de poivre.
6. Faire cuire pendant 20 à 30 minutes!

“ Une recette de poulet vraiment simple à faire, avec seulement trois ingrédients et vraiment très savoureuse!

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

