

Poulet à l'ail et parmesan (et patates) dans la mijoteuse

- La recette parfaite de poulet à l'ail et parmesan (et patates) dans la mijoteuse



Ingrédients :

- 2 cuillères à soupe de beurre
- 2 lb (0.9 kg) de haut de cuisse de poulet (ou poitrines)
- 2 lb (0.9 kg) de petites pommes de terre rouges coupées en morceaux
- 4 gousses d'ail émincées
- 1/2 tasse (125 ml) de fromage Parmesan râpé
- 1 cuillère à soupe de persil frais (coupé)
- 1 cuillère à soupe de thym frais (coupé)
- 1 cuillère à soupe d'origan frais (coupé)
- 1/3 de tasse (85 ml) d'huile d'olive
- Sel et poivre au goût

Préparation :

1. Dans une grande casserole, faites fondre le beurre. Assaisonner les morceaux de poulet de sel et de poivre et les faire saisir de chaque côté pendant environ 2 minutes.
2. Dans votre mijoteuse, ajouter les patates, l'ail, le fromage, les herbes. Mélanger.
3. Assaisonner de sel et de poivre.
4. Verser l'huile d'olive.
5. Ajouter le poulet.
6. Faites cuire à LOW pendant 6 heures ou à HIGH pendant 3 à 4 heures.

“ *C'est une des bonnes recettes de poulet à la mijoteuse. Très goûteuse, très facile à faire et un repas complet pour toute la famille .)*

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