

Poulet à la bière dans la mijoteuse

- Le poulet à la bière dans la mijoteuse super facile à faire (3 ingrédients)!



PRÉPARATION
5 MIN

CUISSON
8H

TEMPS TOTAL
8H05

PORTIONS
4-6

Ingrédients :

- 1 poulet à rôtisserie de 3 à 4 lb
- 1/4 de tasse (65 ml) d'**épices pour le poulet**
- 1 canette de bière blonde

Préparation :

1. Vaporiser légèrement votre mijoteuse avec une huile.
2. Lever doucement la peau de votre poulet et assaisonner généreusement le poulet sous et sur la peau.
3. Placez le poulet dans la mijoteuse.
4. Verser la bière.
5. Ajouter des épices là où la bière l'a enlevé.
6. Faites cuire à LOW pendant 8 heures.
7. Retirer de la mijoteuse. Mettre sur une plaque à cuisson et faire cuire à BROIL pendant 2 à 5 minutes pour rendre la peau croustillante.

“

*À essayer en fin de semaine! Un délicieux poulet barbecue à la bière dans la mijoteuse.
Seulement trois ingrédients et beaucoup de saveur.*