

Poulet aigre-doux à la mijoteuse

- La recette facile de poulet aigre-doux à la mijoteuse (Humm!)



Ingrédients :

- 3 lb de haut de cuisse de poulet sans peau et sans os
- 1 oignon de taille moyenne
- 1/2 piment vert
- 1/2 piment rouge
- 1 tomate
- 341 ml (une bouteille) de sauce VH aigre-douce
- 5 ml de cuillère à thé de sauce chili

Préparation :

1. Couper l'oignon en petit rectangle.
2. Couper les poivrons en dés.
3. Couper les tomates en dés.
4. Mettre tous les ingrédients dans la mijoteuse.
5. Faire cuire à basse intensité pendant 8 heures..

Bon appétit 😊



Cette recette de poulet aigre-doux à la mijoteuse est exceptionnellement tendre et savoureuse. En plus, c'est très rapide à faire :)

20/02/2021

Recette facile de poulet aigre-doux à la mijoteuse (Humm!)

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