

Poulet asiatique à la mijoteuse

- Une succulente recette de poulet asiatique à la mijoteuse!



Ingrédients :

- 4 poitrines de poulet désossé
- 1/2 tasse (125 ml) de sauce soja faible en sodium
- 1/3 de tasse (85 ml) de sauce aux huîtres
- 6 cuillères à soupe de cassonade
- 6 gousses d'ail émincées
- 1 cuillère à soupe et demie de fécule de maïs
- 4 cuillères à soupe d'eau
- 2 oignons verts coupés en rondelles
- 1 cuillère à soupe de graines de sésame

Préparation :

1. Mélanger la sauce soja, la sauce aux huîtres, la cassonade et l'ail dans le bol de la mijoteuse.
2. Mettre le poulet dans la sauce et bien le tremper des deux côtés.
3. Faites cuire pendant 3 à 4 heures à HIGH ou 6 à 8 heures à LOW.
4. Lorsque la sauce mijote (dernière heure de cuisson), mélanger l'eau et la fécule de maïs dans un petit bol. Verser dans la mijoteuse.
5. Garnir d'oignon vert et de graines de sésame.

Une douce recette de poulet asiatique que l'on fait mijoter tranquillement et qui est succulente! La sauce est particulièrement bonne.

“

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

