

Poulet aux biscuits Ritz dans la mijoteuse

- La fabuleuse et onctueuse recette de poulet aux biscuits Ritz dans la mijoteuse!



PRÉPARATION
5 MIN

CUISSON
8H

TEMPS TOTAL
8H05

PORTIONS
4-6

Ingrédients :

- 1 boîte de crème de poulet
- 1 tasse et 3/4 (440 ml) de **crème sure**
- 1 tasse et demie (375 ml) de biscuits Ritz écrasés
- 1/2 tasse (250 ml) de beurre fondu
- 4 à 6 poitrines de poulet sans la peau

Préparation :

1. Dans un bol, combinez la soupe et la crème sure.
2. Dans un autre bol, mélanger les biscuits écrasés et le beurre fondu.
3. Vaporiser le fond de votre mijoteuse avec une huile style Pam.
4. Mettre le poulet dans le fond de la mijoteuse.
5. Verser le mélange de crème sure par-dessus le poulet.
6. Ajouter le mélange de biscuits Ritz.
7. Faites cuire à LOW pendant 7 à 8 heures ou à HIGH pendant 4 à 5 heures.
8. Servir avec des **patates pilées** et des légumes.

“ Aujourd'hui, une recette de poulet à la mijoteuse qui est super crémeuse, onctueuse et mélanger avec du beurre et une panure de biscuits Ritz! Très bon et super facile à préparer.