

# Poulet et champignon à la mijoteuse

- Une délicieux repas de poulet et champignon à la mijoteuse!



PRÉPARATION  
30 MIN

CUISSON  
4H

TEMPS TOTAL  
4H30

PORTIONS  
4

## Ingrédients :

- 1.5 lb (0.68 kg) de poulet
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 2 tasses (500 ml) de champignons criminis tranchés
- 1 oignon jaune tranché finement
- 2 gousses d'ail émincées
- Sel et poivre
- 1/4 de tasse (65 ml) de persil frais coupé finement
- 1 tasse et demie (375 ml) de **bouillon de poulet**
- 2 cuillères à soupe de fécule de maïs

## Préparation :

1. Dans une casserole, faites chauffer l'huile à feu moyen élevé et saisir la viande des deux côtés. Mettre dans la mijoteuse.
2. Ajouter les oignons (dans la même casserole) et faire sauter les oignons. Ajouter à la mijoteuse.
3. Ajouter le restant des ingrédients à la mijoteuse (sauf la fécule de maïs).
4. Saupoudrer de sel et de poivre.
5. Faire cuire à LOW pendant 4 heures.
6. Retirer le poulet de la mijoteuse.
7. Ajouter la fécule de maïs. Bien mélanger.
8. Remettre le poulet et continuer la cuisson pendant 20 minutes.
9. Servir avec du riz ou des pâtes.

“

*Cette délicieuse recette de poulet et champignon à la mijoteuse est servie avec une délicieuse sauce et c'est très facile à faire!*

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