

Poulet thaïlandais aux arachides dans la mijoteuse

- Ce poulet thaïlandais aux arachides dans la mijoteuse est un véritable délice!



Ingrédients :

- 1 cuillère à soupe d'huile d'olive
- 2 lb de poitrines de poulet coupées en morceaux de 1 pouce
- 1/3 de tasse (85 ml) de fécule de maïs
- 1/2 cuillère à thé de sel
- 1/2 cuillère à thé de poivre
- 1 conserve de 14 onces de lait de noix de coco
- 3/4 de tasse (190 ml) de beurre d'arachides crémeux
- 1/4 de tasse (65 ml) de sauce soja faible en sodium
- 1/4 de tasse (65 ml) de miel
- 2 cuillères à soupe de vinaigre de riz
- 2 cuillères à soupe de jus de lime
- 1 cuillère à thé d'huile de sésame
- 1/2 cuillère à thé de gingembre moulu
- 2 gousses d'ail émincées
- une pincée de poivre de cayenne
- 1/3 de tasse (85 ml) d'arachides salées, coupées
- 1/4 de tasse (65 ml) de coriandre
- 2 cuillères à soupe d'oignons verts

Préparation :

1. Badigeonner la mijoteuse d'huile d'olive.
2. Dans un grand sac ziplock, ajouter le poulet, la fécule de maïs, le sel et le poivre.

Plus recettes la...

BIEN SECOUER LE SAC.

3. Ajouter le poulet dans la mijoteuse.
4. Dans un bol de taille moyenne, ajouter le lait de noix de coco, le beurre d'arachides, la sauce soja, le miel, le vinaigre de riz, le jus de lime, l'huile de sésame, le gingembre, l'ail et le poivre de cayenne. Bien mélanger.
5. Verser le mélange sur le poulet. Ça fait beaucoup de liquide, mais ça réduira pendant la cuisson.
6. Faites cuire à HIGH pendant 2 heures ou à LOW pendant 4 heures.
7. Servir et garnir d'arachides, fines herbes et oignons verts.
8. Se congèle bien.

“

Le poulet thaïlandais aux arachides, c'est si bon et dans la mijoteuse c'est vraiment facile à préparer! Une idée de repas qui vaut le détour...

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

