

Poulet italien à la cassonade (3 ingrédients)

- La recette parfaite de poulet italien à la cassonade! (Très simple)



Ingrédients :

- 4 morceaux de poulet viande blanche
- 1/2 tasse (125 ml) de cassonade
- 1 tasse (250 ml) de **vinaigrette italienne**

Préparation :

1. Préchauffer le four à 425 °F (220 °C).
2. Tapissez une plaque à cuisson d'une feuille de papier d'aluminium. Vaporiser un petit peu d'huile pour éviter que ça colle.
3. Dans un petit bol, mélanger la cassonade et la vinaigrette italienne. Transférer dans un sac ziplock.
4. Ajouter les morceaux de poulet dans le sac ziplock et bien mélanger afin que le poulet soit recouvert de la marinade.
5. Cuire maintenant, ou laisser reposer la marinade au réfrigérateur.
6. Déposer les morceaux de poulet sur la plaque de cuisson.
7. Faire cuire pendant 20 minutes.
8. Mettre à broil pendant 2 minutes pour caraméliser la cassonade.

“

Cette recette toute simple de poulet italien à la cassonade ne contient que trois ingrédients! C'est un repas super rapide à préparer et délicieux.

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