

Délicieuse recette de poulet hawaïen à la mijoteuse

Vous êtes pressés, vous n'avez que très peu de temps à investir dans la préparation de votre souper, mais vous êtes l'heureux propriétaire d'une mijoteuse...voici ce que vous devez précieusement pour les soirs où vous n'avez pas envie de cuisiner ou pour les soirs où vous n'aurez pas le temps de cuisiner car le petit dernier a ses cours de karaté. Cette recette ne demande que 5 minutes de préparation et vous pouvez programmer la mijoteuse pour que le repas cuise pendant que vous êtes au travail pour qu'à votre arrivée le tout soit prêt!

Cette recette n'est pas seulement parfaite car elle ne demande que 5 minutes de préparation, mais également car cette recette ne requiert que 5 ingrédients. Oui, vous avez bien lu. Seulement 5 ingrédients pour réaliser un repas dont toute la famille va raffoler. Je vous ai déjà convaincu d'essayer cette recette? Et je ne vous ai même pas parlé du goût...

Cette recette de poulet vous amène tout droit les deux pieds dans le sable sous le chaud soleil d'Hawaï. Dès la première bouchée, vous tomberez sous le charme de ce délicieux poulet hawaïen.

INGRÉDIENTS :

- 4 poitrines de poulet désossées
- 1 poivron rouge, haché
- 16 onces de sauce barbecue
- 1 conserve (8 onces) d'ananas broyés
- 3 gousses d'ail
- Sel kasher et poivre fraîchement moulu, au goût
- Riz blanc

Préparation

1. Épongez parfaitement vos poitrines de poulet, puis assaisonnez-les de sel et de poivre.
2. Déposez-les au fond de la mijoteuse.
3. Ajouter la sauce barbecue, l'ananas, le poivron rouge et les gousses d'ail.
4. Saler et poivrer à nouveau.
5. Couvrir et cuire à haute intensité pendant 2 à 3 heures (pour une cuisson à basse intensité, prévoyez 4 à 6 heures.)
6. Servir avec du riz et garnir de coriandre (optionnel).

La vidéo qui suit vous montre chacune des étapes de préparation dans le détail et vous montre ce que vous aurez dans votre assiette lorsque vous cuisinerez cette savoureuse recette. Des images qui vous donneront l'eau à la bouche!

Nous vous avons partagé de nombreuses recettes de poulet, nous aimerions savoir, dans la section commentaire, laquelle de nos recettes de poulet est devenue l'une de vos recettes préférées. Vous pouvez également nous partager des photos de vos réalisations.

Source: [12 Tomatoes](#) · Crédit Photo: [Capture image You tube](#)