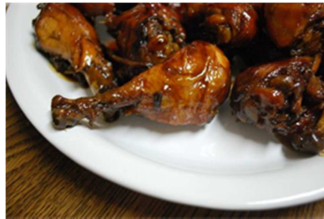


SIMON CHAREST

Mettez du plaisir dans votre assiette, WWW.SIMONCHAREST.COM

POULET SAUCE À CÔTES LEVÉES



10 à 12 pilons de poulet désossés ou non

1 pot de sauce à côtes levées (de type VH saveur médium)

Eau

Faire bouillir les pilons de poulet 20 minutes avec ou sans la peau. Vous devrez toutefois l'enlever après les avoir fait bouillir pour continuer cette recette si compliquée....!!!!

Préchauffer le four à 350°F

Dans un plat allant au four répartir les pilons de poulet sans la peau de façon à faire une seule couche idéalement.

Verser le pot de sauce à côtes levés et mettre au four 20 à 30 minutes en tournant à mi-cuisson ou jusqu'à coloration désirée. Si la sauce épaissit trop vite, ajouter un peu d'eau.

Je faisais cette recette à mes tous débuts quand j'étais étudiant et dans un buffet vous aurez de bons commentaires. Quoi!, c'est toujours mieux que des saucisses à hot-dog non!!!

SIMON CHAREST

Mettez du plaisir dans votre assiette, WWW.SIMONCHAREST.COM