

SIMON CHAREST

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

POULET ENTIER À LA MIJOTEUSE



- 1 poulet entier non cuit
- 2 carottes coupées en cubes
- 4 ou 5 pommes de terre coupées en cubes
- 1 petit navet coupé en cubes (facultatif)
- 1 oignon coupé en quatre
- 1 branche de céleri coupée en morceaux
- 1 c. à table de concentré de bouillon de poulet (ex. bovril)
- Eau
- Thym ou romarin ou autres herbes au goût.
- Poivre

Mettre le poulet entier dans la mijoteuse. Ajouter l'eau au tiers du poulet et le concentré de bouillon de poulet dans le fond.

Mettre tous les légumes, saupoudrer de thym, de poivre et cuire 8 à 9 heures à basse température.

Merci à Manon S. pour cette recette. Cette façon de cuire le poulet peut vous surprendre mais vous aurez un poulet très tendre et juteux. Par contre, si vous vous attendez à servir un poulet bien doré et qui se tient en une seule pièce, vous serez déçu. Le poulet reste blanc mais j'ai apprécié la facilité à le préparer et les restes de poulet sont plus tendres pour apprêter d'autres plats.

SIMON CHAREST

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