



Temps de préparation : 5 MIN

Temps de cuisson : 4 H 0 MIN

Portions : 5

Ingrédients :

- *4 poitrines de poulet coupées en cubes de 2,5 cm (1 po)*
- *1 bouteille (341 mL) de sauce à poulet au beurre VH[®]*
- *125 mL (½ tasse) de crème 35 % (à fouetter)*

Étapes :

- 1. Mélanger tous les ingrédients dans la mijoteuse et cuire à feu doux-moyen pendant 4 heures.**
- 2. Servir avec du riz cuit ou du pain naan.*

**La sauce peut se séparer pendant la cuisson.*

Conseils :

Pour varier, remplacez la crème par du bouillon de poulet et utilisez la Poulet à la Mangue VH[®].

Garnissez le tout avec 1 cuillère à thé de coriandre fraîche hachée.