

# Haut de cuisse de poulet teriyaki à la mijoteuse

- Cette recette de haut de cuisse de poulet teriyaki à la mijoteuse est parfaite!



## Ingrédients :

- 3 lb (1360 grammes) de haut de cuisse de poulet sans les os
- 3/4 de tasse (190 ml) de sucre
- 1/4 de tasse (65 ml) de sauce soja
- 6 cuillères à soupe de vinaigre de cidre de pommes
- 3/4 de cuillères à thé de gingembre moulu
- 1 gousse d'ail émincée
- Sel et poivre au goût
- 4 cuillères à thé de fécule de maïs
- 4 cuillères à thé d'eau
- Riz (cuit)

## Préparation :

1. Placez le poulet dans la mijoteuse.
2. Dans un bol, combinez le sucre, la sauce soja, le vinaigre, le gingembre, l'ail, le sel et le poivre dans un bol. Verser sur le poulet.
3. Cuire à LOW pendant 4 à 5 heures.
4. Transférer le poulet dans une assiette et retirer le gras du fond de la casserole.
5. Mettre le liquide dans un chaudron.
6. Dissoudre la fécule de maïs dans l'eau et ajouter au chaudron.
7. Faites mijoter jusqu'à ce que la sauce épaississe.
8. Verser par dessus le poulet (et le riz) dans les assiettes.

“

*C'est tellement plus facile à faire quand c'est dans la mijoteuse et la cuisson est toujours parfaite... À essayer absolument!*

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