

Poulet balsamique (3 ingrédients) à la mijoteuse

- La recette facile de poulet balsamique (3 ingrédients) à la mijoteuse!



Ingrédients :

- 2 lb (900 grammes) de poitrines de poulet
- 2 tasses (500 ml) de salsa (**nos conserves de salsa maison**)
- 1/2 tasse (125 ml) de vinaigre balsamique

Préparation :

1. Ajouter les poitrines de poulet dans la mijoteuse.
2. Verser la salsa et le vinaigre balsamique par dessus.
3. Faire cuire à LOW pendant 6 heures ou à HIGH pendant 4 heures.
4. Effiloche le poulet avec une fourchette.

Bon appétit!

“ *C'est une recette de poulet effiloché super facile à faire et qui fait des sandwiches ou des salades absolument parfaites!* ”

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