



Poulet aux abricots sucré et collant



PRÉPARATION : 10 MIN CUISSON: 45 MIN

Vous cherchez une recette très facile à préparer et tout aussi délicieuse? Ce poulet aux abricots fera parfaitement l'affaire. Il vous suffit d'enrober des morceaux de poulet de notre glace ultra-simple faite de quatre ingrédients, puis de les cuire pour obtenir un délice sucré et collant parfait. Cette recette est idéale les soirs de semaine quand vous voulez vous éviter une longue préparation.

Qu'est-ce qu'il me faut ?

6 PORTIONS

2 lb (900 g) de morceaux de poulet non désossés (cuisses, hauts de cuisse, ailes)

1/2 tasse de confiture d'abricots

1/2 tasse de sauce chili *Heinz*

1 c. à soupe de vinaigre blanc distillé *Heinz*

3 gousses d'ail, hachées finement

Que dois-je faire ?

Étape 1

Chauffer le four à 350 °F.

Étape 2

Mettre le poulet dans un plat allant au four de 13 x 9 po vaporisé d'un enduit à cuisson.

Étape 3

Mélanger le reste des ingrédients jusqu'à homogénéité; verser sur le poulet. Retourner les morceaux de poulet pour bien les enrober du mélange de confiture.

Étape 4

Cuire 45 min ou jusqu'à ce que le poulet soit bien cuit (165 °F).

Conseils des Cuisines Kraft

Présentation suggérée

Accompagnez ce plat d'une salade verte et de riz basmati cuit à la vapeur.