

Casserole de poulet et patates (Érable et moutarde!)

- Une délicieuse casserole de poulet et patates au sirop d'érable et à la moutarde (Très facile)



Ingrédients :

- 4 hauts de cuisse de poulet avec les os
- 1 lb à 1 lb et demi (0.45 à 0.86 kg) de petites patates coupées en deux
- Sel et poivre (au goût)
- 1/3 de tasse (85 ml) de moutarde de Dijon
- 1 cuillère à soupe de moutarde jaune
- 1/4 de tasse (65 ml) de sirop d'érable
- Persil frais

Préparation :

1. Préchauffer le four à 375 °F (190 °C).
2. Assaisonner le poulet et les pommes de terre de sel et de poivre.
3. Transférer dans une casserole qui peut aller au four. Mettre de côté.
4. Dans un petit bol, combinez les moutardes ainsi que le sirop d'érable. Bien mélanger.
5. Verser le mélange sur le poulet et les patates. Bien mélanger
6. Faire cuire pendant 45 à 40 minutes ou jusqu'à ce que la cuisson soit à point.

Vous cherchez un repas très facile à faire dans une casserole et qui ne vous

*demandera pas beaucoup de temps? C'est avec des hauts de cuisse et c'est
vraiment bon :)*

“

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