

Poulet du Général Tao dans la mijoteuse

- La recette super facile de poulet du Général Tao à la mijoteuse!



Ingrédients :

- 3 poitrines de poulet coupées en bouchées
- 1/4 de tasse (65 ml) de fécule de maïs
- 2 cuillères à soupe d'huile végétale
- 1 tasse (250 ml) de **sauce hoisin**
- 4 cuillères à soupe de vinaigre de riz
- 4 cuillères à soupe de cassonade
- 2 cuillères à thé d'huile de sésame
- (optionnel) oignon vert pour la garniture
- (optionnel) graines de sésame

Préparation :

1. Ajouter le poulet et la fécule de maïs dans un grand sac ziplock. Bien secouer.
2. Faites chauffer l'huile végétale dans une grande casserole.
3. Faire sauter le poulet pour environ 2 minutes de chaque côté. (Il ne sera pas complètement cuit et c'est OK)
4. Ajouter le poulet à la mijoteuse.
5. Dans un bol, ajouter la sauce hoisin, le vinaigre de riz, le sucre et l'huile de sésame. Bien mélanger. Verser sur le poulet.
6. Faites cuire à LOW pendant 2 à 3 heures.
7. Garnir avec des graines de sésame et des oignons verts.

© Cuisine aux grains

8. SERVIR SUR DU RIZ.

Si vous préférez notre fabuleuse **recette de poulet général tao classique!**

“ *Tout simplement la meilleure recette de poulet général tao à la mijoteuse! Ultra simple et délicieux.*

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