



## POULET AU BEURRE TRADITIONNEL



**Préparation:** 5 min.

**Cuisson:** 4 hr. 5 min.

**Portions:** 5

<u>INGRÉDIENTS</u>	<u>PRÉPARATION</u>
<ul style="list-style-type: none"><li>- 4 poitrines de poulet coupées en cubes de 2,5 cm (1 po)</li><li>- 1 bouteille (341 mL) de sauce à poulet au beurre VH®</li><li>- 125 mL (½ tasse) de crème 35 % (à fouetter)</li></ul>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Mélanger tous les ingrédients dans la mijoteuse et cuire à feu doux-moyen pendant 4 heures.*</li><li>2. Servir avec du riz cuit ou du pain naan.</li></ol> <p>*La sauce peut se séparer pendant la cuisson.</p> <p><b>TRUCS:</b> <i>Pour varier, remplacez la crème par du bouillon de poulet et utilisez la sauce cari et mangue VH®.</i></p> <p><i>Garnissez le tout avec 1 cuillère à thé de coriandre fraîche hachée.</i></p>