

POULET À L'ABRICOT

Tout simplement simple et délicieux. Les amateurs de sauce aigre-douce aimeront son bon goût d'abricot.



- 4 poitrines de poulet sans os et sans peau
- 1 enveloppe de soupe à l'oignon Knorr
- 1 petite bouteille (250 gr) de sauce à salade Catalina
- 1 petit pot (250 ml) de confiture d'abricot Smucker's

Mettre le poulet dans un plat allant au four.

Dans un bol, mélanger les autres ingrédients et verser sur le poulet pour bien enrober.

Couvrir et cuire au four à 350F pendant 1:20 heure.

Servir avec du riz et des légumes verts.

Note : Cette recette peut aussi se faire à la mijoteuse. Environ 6 heures à Low

Bon appétit de Sylvie

Source : Alacazou, Recette du Québec

Publié par : LA CUISINE DE SYLVIE, <http://cuisinedesylvie.blogspot.ca/>