

Courte description : Un plat exotique qui fera le bonheur des amateurs de poulet !



Poulet à la Créole

Plat principal



Temps de préparation : 10 minutes
Cuisson : 1 :30

Portions : 4 personnes

Ingrédients : 2 c.a. soupe d'huile pimentée Jepily
3 lbs de poulet désossés
½ c.a. thé de poudre d'ail
1 boîte 10 oz de soupe aux tomates
1 boîte 10 oz de crème de champignons
1 oignon vert haché
1 oignon haché fin
3 tomates fraîches hachées
1 c.a. soupe de jalapenos marinés Jepily

Préparation : Mettre l'huile dans une rôtissoire et déposer le poulet, saupoudrer d'ail. Mélanger le reste des ingrédients et mettre sur le poulet.
Couvrir et cuire à 325F durant 1:30.

Recette offerte par : *Mon Père Gilles Béchard*

Bon Appétit !