

Poulet au coca-cola et semoule de couscous



Plat **Facile**

Pour : 4 personnes

Préparation : 10 mn

Cuisson : 60 mn

Une recette étonnante et très simple à réaliser

Ingrédients

- 1 poulet
- 1 sachet de soupe à l'oignon - déshydraté
- 50 cl de coca-cola
- semoule de couscous

Préparation

- 1 Mettre dans un plat allant au four le poulet, verser le sachet de soupe et le coca-cola. Enfourez dans votre four à 180°C (th.6) pendant une heure environ, en fonction de la taille du poulet.
- 2 Quand il a fini de cuire, faites votre semoule de couscous. Pour nous, j'ai pris 300 g de semoule et 300 ml d'eau bouillante salée et 1 cuillère à soupe d'huile. Bon appétit tout le monde. Ce plat se marie très bien aussi avec du riz blanc.

Proposé par



coxi

Maman de 3 enfants pour le moment âgés de 9 ans 7 ans et 15 mois, j'essaie de leur faire des repas variés et qui change un peu toutes les semaines. Mais je préfère le sucré au salé même si mes petites recettes salées sont bonnes.

retrouver moi aussi

ici <http://www.certifirme.com/blog/mespetitesrecettesdecoxi.html>

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

