

## Poitrines de poulet sauce californienne

**Préparation: 5 min**

**Cuisson: 1h15**

**Portions: 6**

### INGRÉDIENTS

6 ou 8 poitrines de poulet désossées

### SAUCE

2 tasses (400 g) de cassonade

1 c. à thé (5 g) de sel

1 c. à thé (5 g) de paprika

1 c. à thé (5 g) de graines de céleri

1 c. à thé (5 g) de poudre de chili

1 tasse (250 ml) de vinaigre

2 boîte (2x 284 ml) de soupe aux tomates

### ÉTAPES

1. Mélanger tous les ingrédients et verser sur le poulet.
2. Cuire 75 minutes à 380 F.