**﻿**﻿Don't have the time for cooking a long supper? Here's the perfect recipe for you!! A really easy and quick honey mustard chicken!

**Ingredients**

4 chicken breasts

1 tablespoon honey – or more, to taste

½ cup cream

½ cup Chicken broth

2 tablespoon Dijon mustard

2 tablespoon old-style mustard – or more, to taste

**Preparation**

On medium heat in a pan that can contain all the liquid and the chicken, cook the chicken on all sides for one minute.

Add all the ingredients and cook on low for about 15-20 minutes, or until the chicken isn’t pink in the inside anymore. Covering it will leave more liquid, you can add cornstarch to thicken it.

Warning: If you don’t have cream, use milk carefully. With the broth, it will separate. With cornstarch you will be able to make it more thick though.

You can do this in your slow cooker too! Just follow the directives for chicken in the slow cooker.

Delicious with rice and vegetables!

Version française

Vous n'avez pas le temps de faire un long souper? Voici un repas parfait pour vous! Une recette rapide et facile de poulet au miel et moutarde

Ingrédients

4 poitrines de poulet

1 c. à soupe Miel – ou plus, au goût

½ tasse crème

½ tasse bouillon de poulet

2 c. à soupe de Moutarde dijon

2 c. à soupe Moutarde à l’ancienne – ou plus, au goût

**Préparation**

Mettre le rond à feu moyen, et faire cuire dans une casserole, assez grande et haute pour contenir tous les liquides, le poulet de tous les côtés pendant une minute.

Ajouter tous les ingrédients et faire cuire à feu doux pendant 15-20 minutes, ou jusqu’à ce que le poulet n’ait plus de rose à l’intérieur. Vous pouvez laisser cuire avec le couvercle, mais il y aura plus de liquide donc utiliser de la fécule pour aider avec l'épaisseur.

Avertissement : Si vous n’avez pas de crème, utiliser du lait avec précaution, car il va se séparer. Vous pouvez épaissir le mélange avec de la fécule de maïs.

Peut aussi se faire dans une mijoteuse! Juste à suivre les directions pour un poulet dans une mijoteuse!

Délicieux avec du riz et des légumes!