Ingredients

4 chicken breasts

1 tablespoon honey

½ cup cream

½ cup Chicken broth

2 tablespoon Dijon mustard

2 tablespoon old-style mustard

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.

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

Version française

Ingrédients

4 poitrines de poulet

1 c. à soupe Miel

½ tasse crème

½ tasse bouillon de poulet

2 c. à soupe de Moutarde dijon

2 c. à soupe Moutarde à l’ancienne

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.

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