

Coq au vin rouge

Préparation: 15 min

Cuisson: 10 min

Portions: 4

Ingrédients

1 poulet de 1 kg à 1.5 kg (2 à 3 lbs), coupé en portions individuelles (On peut aussi utiliser des poitrines ou des cuisses de poulet auxquelles on enlève la peau)

Farine

20 ml (2 c. à thé) d'huile d'olive

1 feuille de laurier

4 gros champignons, tranchés (j'utilise les champignons entiers en boîte)

5 ml (1 c. à thé) de sel

1 ml (1/8 c. à thé) de poivre

1 gousse d'ail émincée

1 ml (1/8 c. à thé) de thym

15 ml (1 c. à thé) de persil émincé

125 ml (1/2 tasse) de vin rouge sec (j'utilise 1 tasse (250 ml)

1 boîte de 240 ml (8 on.) d'oignons blancs, égouttés

Préparation

1. Rouler le poulet dans la farine. Chauffer l'autocuiseur à SAUTÉ, ajouter l'huile et faire revenir le poulet. Bien gratter le fond avec une cuiller de bois pour éviter que le ip se mette à BURN.
2. Mélanger les autres ingrédients (sauf les oignons) et mettre dans l'autocuiseur
3. Verrouiller le couvercle.
4. Cuire 10 min. À haute pression.
5. Laisser la pression tomber d'elle-même. Ajouter les oignons.