



Prendre un ti
verre de vin
c'est agréable
agréable.

Coq Au Vin

6 portions

3 livres de cuisses de poulet désossées et sans peau

1/2 tasse de bacon en dés

12 onces de champignons blancs (coupés en quartiers)

2 gousses d'ail hachées

1 oignon jaune haché moyen

1 tasse de bouillon de poulet

1 tasse de vin rouge

2 branches de thym

1 cuillère à soupe de pâte de tomate

1 feuille de laurier



2 carottes tranchées

1 cuillère à soupe de beurre

1 cuillère à soupe d'huile végétale

2 cuillères à soupe de fécule de maïs :

- 1. Sélectionnez SAUTÉ et ajoutez votre bacon coupé à votre Instant Pot. Faites dorer votre bacon jusqu'à ce qu'il soit croustillant, en remuant fréquemment. Retirez votre bacon dans une assiette, en laissant votre graisse de bacon dans l'instant pot**
- 2. Assaisonnez votre poulet avec du poivre et du sel. Ajoutez votre poulet au ip et brunissez des deux côtés dans votre graisse de bacon. Retirez votre poulet dans un plat, en laissant votre graisse dans la poêle.**
- 3. Ajouter les oignons et cuire, en remuant fréquemment, jusqu'à ce qu'ils soient tendres et légèrement caramélisés. Ajoutez votre ail et faites cuire pendant environ 1 minute.**
- 4. Ajoutez votre vin pour déglacer le pot et laissez-le s'évaporer presque complètement pour concentrer la saveur et enlever la plupart de votre liquide**
- 5. Incorporer le bouillon de poulet, la feuille de laurier, la pâte de tomate, le thym et les carottes. 6. Ajoutez votre poulet bruni à votre ip, avec tous les jus qui ont recueilli sur votre plateau. Couvrez le pot et verrouillez votre couvercle en place.**

6. Sélectionnez Haute pression et réglez la minuterie pour 10 minutes de cuisson. (Cela prendra environ 10 minutes pour atteindre la haute pression.)
7. Pendant que votre poulet est en train de cuire, faites chauffer une sauteuse de grande taille à feu moyen-vif jusqu'à ce qu'elle soit chaude. Ajoutez votre huile et beurre. Lorsque votre beurre est fondu, ajoutez vos champignons et faites cuire jusqu'à ce qu'ils soient dorés. Assaisonnez avec du sel et du poivre.
8. Lorsque la minuterie émet un signal sonore, faites une baisse de pression rapide et retirez votre poulet du pot instantané dans un plat de service.
9. Mélanger la fécule de maïs et l'eau en fouettant jusqu'à consistance lisse. Ajoutez votre mélange de fécule de maïs dans la sauce dans votre Instant Pot, en remuant constamment. Sélectionnez mijoter et porter à ébullition en remuant constamment. Après l'épaississement de votre sauce, ajoutez les champignons et remuez pour enrober votre sauce.
10. Ajuster l'assaisonnement si désiré. Combinez votre sauce avec du poulet dans le bol de service. Servir garni de bacon émietté et de persil haché.



Traduit de :

Instant Pot: 200+ Instant Pot Recipes - Quick & Delicious Recipes You Can Make At Home! (Instant Pot Cookbook, Electric Pressure Cooker, Instant Pot Meals) » de Kevin Hughes.