

Cuisses de dinde ou de poulet à la dijonnaise

Préparation 10 m.

Cuisson totale 1 h.

Si vous utilisez des pilons ou cuisses de poulet, réduire les temps de cuisson sous pression de 15 m.



2 1/2 de cuisses ou pilons, demi poitrine de dinde

3/4 c. à thé de sel

1/2 c. à thé de poivre

1 c. à table d'huile

2 oignons

3 gousses d'ail

1/2 t. de vin

1/2 t. de bouillon de poulet

2 c. à table de moutarde de dijon

1 c. à table de farine

1 c. à table de persil pour garnir.

Placer l'instant pot sur *Sauté* et quand il est chaud verser l'huile.

Faire revenir les pièces de viande, côté peau, saler, poivrez. Retirer la dinde ou le poulet. Ajouter les oignons et l'ail. Cuire jusqu'à ce que les oignons soient translucides soit environ 5 m. Ajouter le thym,

le bouillon, le vin et la moutarde. Remettre la via de dans la cuve.

Fermer et cuire 30 m. sur Poultry ou MANUAL/ Pressure.

Laisser la pression baisser d'elle-même pendant 10 m. puis faire baisser rapidement. Ouvrir le couvercle, retirer la dinde et ajouter la farine sur les oignons et la sauce. Passer la sauce au bras mélangeur. Ajouter le persil si désiré,

Moi j'ai ajouté, 10 m. avant la fin de la cuisson, des pommes de terre, carottes et navet.

Traduit de :

https://www.simplyrecipes.com/recipes/pressure_cooker_turkey_with_dijon_gravy/