

Cuisses de poulet riz au jasmin

Portions: 6

Temps de préparation: 5 minutes

Temps de cuisson: 15 minutes

1 cuillère à soupe d'huile
3 petites échalotes coupées en dés
2 gousses d'ail émincées
1 livre de hauts de cuisses de poulet désossées
Sel et poivre au goût
3 carottes en dés
1 1/2 tasse de riz au jasmin blanc, rincé et égoutté
1 1/2 tasse de bouillon de poulet
2 cuillères à soupe de feuilles de thym

1. Appuyez sur le bouton SAUTÉ et versez l'huile.
2. Faites revenir les échalotes et l'ail jusqu'à ce qu'elles soient parfumées.
3. Ajouter les hauts de cuisses de poulet et assaisonner de sel et de poivre au goût. Continuer de remuer pendant 5 minutes jusqu'à ce que la viande de poulet ait légèrement bruni.
4. Incorporer le reste des ingrédients.
5. Fermez le couvercle et fermez l'évent sur « sealing ».
6. Appuyez sur le bouton Manual/pressure cook et réglez le temps de cuisson à 15 minutes.
7. Faire une libération de pression naturelle de 10 min.

Traduit de:

500 Instant Pot Recipes: Easy and Delicious Recipes For Your Whole Family
(Electric Pressure Cooker Cookbook) » de Melissa Reeve