

Dinde entière

Ingrédients

La dinde de 8 lb doit être décongelée, cette taille convient à un autocuiseur de 8 pintes.

1 tasse de bouillon de légumes

3 branches de céleri coupées en gros morceaux

3 carottes coupées en gros morceaux

1 oignon coupé en rondelles, gros pcs.

4 gousses d'ail

Mode d'emploi

Ajoutez votre bouillon de légumes (vous pouvez utiliser de l'eau), du céleri, des carottes, des oignons et des gousses d'ail dans votre cocotte-minute.

Placez un dessous de plat sur vos légumes et votre bouillon pour qu'il soit plat.

Rincez votre dinde et retirez tous les articles de la cavité intérieure.

Frottez les épices que vous voulez sur la peau extérieure de toute votre dinde si vous le désirez, ou laissez-les à l'état naturel.

Placez la dinde sur votre dessous de plat avec le cou tourné vers le haut comme indiqué sur la photo du haut du poteau.



Fermez le couvercle et la soupape de vapeur et réglez la pression à haute pression pendant 8 minutes par livre, de sorte qu'à 8 livres, vous la réglerez à 64 minutes.

Effectuer un relâchement naturel pendant 10 minutes, puis relâcher le reste de la pression.

Servir ou si vous voulez que la peau croustille un peu, déposer la dinde sur une plaque à pâtisserie. Vaporiser le dessus d'huile d'olive, saupoudrer d'assaisonnements et mettre sous le gril du four pendant environ 4 minutes jusqu'à ce que la peau craque à votre goût.

Conserver les os et faire un bouillon de dinde pour faire votre gravy.

<https://temeculablogs.com/pressure-cooker-turkey/>