



Hauts de cuisses avec os

- 6 cuisses de poulet 6-8 selon la taille
- 2 c. à table d'huile d'olive
- 1 c. à thé de basilic
- 1 c. à thé d'origan
- 1 c. à thé de poudre d'ail
- 1/2 c. à thé de sel
- 1,5 c de bouillon ou bouillon de poulet
- 8 oz de fromage à la crème ramolli, coupé en cubes
- 2 c d'épinards frais
- 1/2 c de tomates séchées au soleil en dés, facultatif
- 1 c de parmesan râpé

Mettre l'autocuiseur à sauter.

Mélangez le basilic séché, l'origan séché, le thym séché, le sel et la poudre d'ail ½ cuillère à café. Frotter tous les côtés des cuisses de poulet. (ou saupoudrer sur les cuisses quand vous les faites sauter)

Ajouter l'huile d'olive à la cocotte-minute et, dans les bords, dorer les cuisses de poulet des deux côtés. Éteindre l'autocuiseur, étape importante pour lui permettre de refroidir. Déglacer le pot après cette étape.

Lorsque toutes les cuisses de poulet sont dorées, les placer en cercle sur le pourtour. Verser le bouillon de poulet au centre.

Fermer et régler la valeur sur étanche. Mettre l'autocuiseur à température élevée et cuire pendant 10 minutes sur manual/pressure Cook. Relâchez naturellement pendant 5 minutes avant un relâchement rapide.

Retirer délicatement les cuisses de poulet de l'autocuiseur. Déposer sur une plaque à pâtisserie préparée avec un enduit végétal antiadhésif. Mettre au four à griller pour croustiller la peau pendant environ 5 minutes (si vous voulez que la peau soit croustillante) en regardant attentivement.

Pendant que le poulet grille, faire sauter de nouveau l'autocuiseur et porter le jus à ébullition. Incorporer le fromage à la crème en fouettant jusqu'à ce qu'il soit fondu (s'assurer qu'il soit à la température ambiante ou qu'il ne fonde pas en douceur).

Ajouter le parmesan et le reste de la poudre d'ail. Lorsque la sauce a réduit à la consistance désirée, ajouter les tomates séchées au soleil et les épinards. Remuer pour combiner et servir avec du poulet sur des pâtes ou au choix.

Si vous voulez que la sauce soit plus épaisse, mettez 2 c. à table de fécule de maïs dans un bol avec 2 c. à table d'eau froide et fouettez ensemble, puis versez dans une casserole. Remuez et laissez épaissir sur la sauteuse pendant qu'elle bouillonne, elle va épaissir.

<https://temeculablogs.com/instant-pot-chicken-thighs-bone-in/>