



## Hot-chicken

(4-6 portions)

4 cuisses de poulet  
1 c. à soupe ( 15 ml ) d'huile d'olive  
2 à 3 c. à soupe ( 30 à 45 ml ) de beurre  
1 oignon coupé en dés, environ 500 ml (2 tasses)  
1 grosse carotte coupée en dés, environ 250 ml (1 tasse)  
2 branches de céleri coupées en dés, 250 ml (1 tasse)  
2 gousses d'ail pelées et écrasées  
7 à 8 tiges de thym  
2 feuilles de laurier  
3 c. à soupe ( 45 ml ) de pâte de tomate  
2 c. à soupe ( 30 ml ) de farine  
1/2 tasse ( 125 ml ) de vin rouge  
3 2/3 tasse ( 900 ml ) de bouillon de poulet  
Petits pois frais ou congelés, cuits et refroidis  
Ciboulette en bâtonnets  
Feuilles de persil italien  
Un filet d'huile d'olive  
Pain de mie carré blanc  
Sel et poivre du moulin

Dans le Instant Pot , chauffer l'huile et le beurre en mode « sauté » high et saisir les cuisses de poulet jusqu'à ce qu'elles soient bien dorées. Retirer les cuisses et enlever un peu de gras si nécessaire. Ajouter la garniture aromatique, soit l'oignon, la carotte, le céleri l'ail, le thym, le laurier et bien colorer. Ajouter la pâte de tomate et bien mélanger. Ajouter la farine, bien mélanger, puis déglacer au vin rouge. S'assurer que rien n'est coller au fond de la cuve.

Remettre les cuisses dans la cocotte, ajouter le bouillon. Fermer le couvercle et mettre la valve à « sealing. Cuire en mode manual/pression cook pendant 20 min. Faire un NR de 10 min. (Libération naturelle de la pression. Lorsque le 10 min. est terminer, avec précaution, faire un QR en mettant la valve en position « venting ».

Désosser les cuisses de poulet et effiloche la viande. Faire réduire le jus de cuisson pendant 15 minutes en écumant au besoin en mode « sauté ». Retirer les feuilles de laurier et les tiges de thym. À l'aide d'un mélangeur à main, réduire la sauce et les légumes en purée. Vérifier l'assaisonnement. Déposer l'effiloché de poulet dans la sauce et réserver.

Dans un bol, mélanger les petits pois, la ciboulette, le persil, un filet d'huile d'olive et assaisonner. Trancher le pain assez épais et napper chaque tranche de sauce au poulet, garnir avec la salade de pois aux herbes.

Adapter de la recette de

[http://distasio.telequebec.tv/recette/1268/hot-chicken?fbclid=IwAR2fecPIr7xgUk1N1\\_f3i8ux46uLAGjyoappECUebicXCGSPHJDtW0yEx5o](http://distasio.telequebec.tv/recette/1268/hot-chicken?fbclid=IwAR2fecPIr7xgUk1N1_f3i8ux46uLAGjyoappECUebicXCGSPHJDtW0yEx5o)