

## Les meilleures cuisses de poulet à la moutarde au multicuiseur

Posted on 28 juin 2015 by Marie Elise



Un grand classique de la cuisine française revisité à la sauce américaine ! La cuisson en mode mijotage permet à la viande d'être extrêmement tendre et de se décrocher parfaitement de l'os. Un délice !!



Multicuiseur : Cuisses de poulet à la moutarde et à la cassonade

Ingrédients pour 4 personnes :

- 4 cuisses de poulet
- 4 cuillères à soupe de moutarde (fine et forte)
- 2 cuillères à soupe de cassonade (ou sucre roux)
- 1 cuillère à soupe d'huile
- 1 pincée d'ail en poudre
- sel et poivre

### **Suggestions d'accompagnements :**

- riz aux céréales et courgettes
- purée de chou-fleur

*Pour cette recette j'ai utilisé la **moutarde French's** que j'ai reçu dans mon dernier colis **DegustaBox** car je voulais la tester en cuisson. C'est une moutarde légèrement sucrée comme on en trouve aux US ou en Allemagne pour les hot-dogs, très forte en goût. Elle est relativement piquante, mais à la cuisson toutes les moutardes perdent de leur piquant, et son petit côté sucré allait parfaitement avec cette recette !*



Moutarde French's

Badigeonnez la moutarde sur chaque face des cuisses de poulet. Saupoudrez le sucre roux puis tapotez pour que la moutarde et le sucre sur mélange.



Multicuisineur : Cuisses de poulet à la moutarde et à la cassonade

Versez l'huile dans le fond de la cuve de votre multicuisineur, disposez les cuisses en rond de façon à ce que les pilons soient par dessus (cela permettra de bien faire dorer la peau). Saupoudrez avec l'ail, salez et poivrez.



Cuisses de poulet au multicuiseur

Fermez la cuve de votre multicuiseur.

Mettez sur **FRIRE** ou **SAISIR** ou **GRILL** pendant 5 minutes.

Faites ensuite cuire :

- 1 heure sur le mode **MIJOTER** si vous avez un multicuiseur Philips
- 1 heure sur le mode **VIANDE** si vous avez un multicuiseur Moulinex Multicook
- 2 heures sur **HIGH** si vous avez une mijoteuse (Riviera&Bar ou CrockPot par exemple)
- **Pour le Instant Pot corrigez le temps**

A la moitié de la cuisson, retournez les cuisses.

Et voilà !



Cuisses de poulet à la moutarde au multicuiseur Philips