



PILONS POULET A LA BIÈRE(pour ip 6 ou 8 pintes)

12-20 pilons de poulet avec ou sans peau (selon le ip)

1 c. A thé de thym

1 c. A thé de romarin

2 feuilles de laurier

100 g de lard salé

1 gros oignon finement haché

2 grosses carottes en grosse rondelles

150 ml (1 bière) blonde ou brune ou au goût

25 g de beurre

Sel poivre

Note : 100 gr. = 4 onces.

Mettre le Instant Pot en mode sauté, faire revenir 2 minutes

l'oignon avec le lard salé et les herbes. Ajouter la bière.

Arrêter le mode sauté , ajouter les pilons, les carottes, le laurier, salé et poivrer. Mélanger un peu dans le bouillon du fond.

Mettre le couvercle et mettre en mode pression cook-manual high 15 minutes (pilons cru) ou 25 minutes (pilons gelés), nr 10 .

Optionnel: retirer le poulet et les carottes, en mode sauté, ajouter un mélange d'eau et féculé de maïs pour épaissir le bouillon. (2 c. A soupe eau/ 2 c. A soupe féculé) .