



## **Pilons à la salsa**

**Temps de cuisson 5 m + repos 5 m.  
Dépressurisation rapide  
Portions 4**

**6 pilons de poulet sans peau**  
**1 c. à thé de sel**  
**1/2 de poudre de chili**  
**1 c. à table d'huile d'olive**  
**1/2 oignon rouge, env.1/2 t.**  
**1 poivron rouge et un vert en dés**  
**1 tasse de riz basmati, le basmati est ce qu'il y a de mieux mais il peut être remplacé par du riz a grain long**  
**1 t. de bouillon de poulet**  
**3/4 de t. d'un pot de salsa**  
**1/2 t. Monterey jack**  
**1/4 de tasse de coriandre fraîche**

**Placer le ip sur SAUTÉ. Verser l'huile d'olive.**  
**Assaisonner les pilons avec le sel et la poudre chili.**  
**Faite brunir les pilons et les mettre de côté.**  
**Ajouter les oignons et les poivrons et cuire 5 m. ou jusqu'à ce que les oignons commence t à attendrir.**  
**Ajouter le riz et bien mélanger pour qu'il soit enrobé d'huile. Saler le riz. Verser le bouillon dans le ip et remettre le poulet sur le riz. Ajouter la salsa et fermer le couvercle. Cuire à MANUAL 5 m. Ouvrir le couvercle et ajouter le fromage. Refermer le couvercle et laisser reposer 5 m.**  
**Au moment de servir ajouter la coriandre.**

**Traduit et photo de :  
Delicious Under Pressure: Over 100 Pressure Cooker  
and Instant Pot TM Recipes (The Blue Jean Chef) » de  
Meredith Laurence.**



