

Pilons de poulet avec sauce barbecue

1 1/2 livre de pilons de poulet
2 cuillères à soupe de miel
2/4 de tasse de sauce barbecue ou plus au goût
1 cuillère à thé de sauce Worcestershire
1 cuillère à thé de moutarde jaune



© Can Stock Photo - csp4696950

Faites d'abord griller les pilons de poulet en les plaçant à 5-6 pouces de l'élément chauffant du four pendant 15 à 20 minutes. Placez les pilons de poulet dans l'instant Pot.

Mélanger dans un petit bol le reste des ingrédients. Verser sur le poulet. Bien mélanger.

Couvrir et régler l'option POULTRY ou MANUAL/PRESSURE et cuire pendant 9 à 10 minutes.



© Can Stock Photo - csp5169875

Traduit de :

Stewart, Diane Instant Pot: Top 1001 Instant Pot Recipes For You

