



Poitrine dinde en sauce

- 1 (1 once) sachet de mélange pour soupe à l'oignon
- 1 (6 lb) poitrine de dinde décongelée
- 2 branche de céleri, coupées en gros morceaux
- 1 oignon, coupé en gros morceaux
- 1 tasse de bouillon de poulet
- 2 cuillères à soupe d'eau
- 1 c. à table de fécule de maïs, ou plus au besoin

Saupoudrer le mélange de soupe à l'oignon sur toute la poitrine de dinde et placer dans l'instant pot. Placer les morceaux de céleri et d'oignon sur et autour de la poitrine de dinde. Verser le bouillon de poulet sur la poitrine de dinde.

Fermer l'autocuiseur et mettre sur " Poultry " environ 30 minutes. Relâchez la pression par la méthode de libération naturelle pendant environ 20 minutes. Transférer la poitrine de dinde dans une assiette et trancher.

Réglez l'autocuiseur électrique sur 'Saute'. Mélanger l'eau et la fécule de maïs dans un bol ; ajouter une petite quantité de liquide chaud de la casserole. Mélanger jusqu'à dissolution ; verser dans la casserole et bien fouetter jusqu'à épaississement, environ 3 minutes. Servir la sauce avec la dinde.

<https://www.allrecipes.com/recipe/260227/instant-pot-turkey-breast/?internalSource=hub%20recipe&referringContentType=Search>