

Pommes de terres grelots et cuisses de poulet à la française

Portions: 8

Temps de préparation: 5 minutes

Temps de cuisson: 20 minutes

1 cuillère à soupe de beurre non salé
4 cuisses de poulet
2 gousses d'ail hachées
1 oignon haché
1 cuillère à thé d'oignon en poudre
1 cuillère à thé de poudre d'ail
2 cuillères à thé de sucre blanc
1/4 de tasse de moutarde de Dijon
1 cuillère à thé de romarin
1 cuillère à thé de thym
1/2 livre de petites pommes de terre (grelot) coupées en deux
Sel et poivre
1 tasse de vin blanc sec

1. Appuyez sur le bouton Sauté du Instant Pot.
2. Faire fondre le beurre et ajouter les cuisses de poulet, l'ail et l'oignon. Remuez pour dorer la viande jusqu'à ce qu'elle soit parfumée.
3. Ajouter la poudre d'oignon, la poudre d'ail, le sucre, la moutarde, le romarin, le thym et les petites pommes de terre. Assaisonnez avec du sel et du poivre selon votre goût. Continuer à remuer pendant 2 minutes Verser le vin blanc sec et le bouillon de poulet. S'assurer que rien n'est coller au fond de la cuve.
4. Fermez le couvercle et appuyez sur le bouton Volaille.
5. Réglez le temps de cuisson à 15 minutes.
6. Faire descendre la pression rapidement. Une fois le couvercle ouvert, appuyez sur le bouton Sauté.
7. Incorporer le mélange de farine et laisser mijoter jusqu'à ce que la sauce épaississe.

Traduit de :

500 Instant Pot Recipes: Easy and Delicious Recipes
For Your Whole Family (Electric Pressure Cooker
Cookbook) » de Melissa Reeve