



## Poulet à l'ananas hawaïen

- 2 lb de poitrines de poulet désossées, sans peau, coupées en dés
- 1 tasse de jus d'ananas
- 1 tasse de petits morceaux d'ananas
- 1/3 tasse de sauce soja
- 1 c. à soupe d'ail haché
- 1/2 c. à soupe de gingembre haché
- 1 c. à soupe de vinaigre de riz
- 1/2 tasse de ketchup
- 1/3 tasse de cassonade
- 1 ½ c. à soupe de Sriracha permet de réduire le côté sucré, en mettre moins si vous aimez moins piquant
- 1/2 oignon coupé en dés, facultatif
- 3 c. à soupe de fécule de maïs + 3 c. à soupe d'eau pour épaissir à la fin

### Instructions

Mettez vos morceaux de poulet coupés en dés (en bouchées) ainsi que tous les autres ingrédients de la liste dans votre Instant Pot (sauf la fécule de maïs, que nous utiliserons plus tard).

Mélangez le tout pour bien enrober le poulet.

Fermer le couvercle et la valve à vapeur et régler à MANUAL/PRESSURE COOK haute pression pendant 6 minutes.

Faites un dégagement rapide, puis appuyez sur le bouton de « sauté ».

Dans un petit bol, fouetter ensemble 3 c. à table de fécule de maïs + 3 c. à table d'eau. Versez ce mélange.

Le mélange devrait maintenant bouillonner. Remuez et faites bouillonner pendant environ 1 minute, puis éteignez l'instant pot.

La sauce aura un peu épaissi, et continuera à épaissir en restant quelques minutes de plus.

Servir tel quel ou sur du riz, savourez !

<https://temeculablogs.com/instant-pot-hawaiian-chicken/>