



Poulet à la bière

Préparation : 5 m.

Cuisson : 8 m.

2 poitrines de poulet coupées en morceaux

1 tasse de bouillon de boeuf

1/2 tasse de bière noire

1 c. à table de poudre d'ail

1 c. à table de poivre

Mettre tous les ingrédients dans la cuve de l'instant pot.

Cuire 8 m. sur MANUAL/PRESSURE. Faire descendre la pression naturellement.

(Recette non testée).

Traduit de : Instant Pot Cookbook : 130 Easy Recipes to Satisfy Everyone de Shon Brooks.