

# Poulet à la sauce aigre-douce

## Ingrédients

Poulet de 3 livres, coupé en morceaux et sans peau  
1 cuil. à table d'huile végétale  
1 boîte de 20 onces d'ananas en morceaux, égouté et jus mis de côté  
1 tasse de jus d'ananas réserver (ajoutez de l'eau pour compléter, au besoin)  
1/2 tasse de céleri, haché  
1 piment doux, coupé en morceaux  
1/4 tasse de cassonade  
1/2 tasse de vinaigre  
2 cuil. à table de sauce soya  
1 cuil. à table de ketchup  
1/2 cuil. à thé de sauce Worcestershire  
1/4 cuil. à thé de gingembre moulu  
2 cuil. à table de fécule de maïs  
2 cuil. à table d'eau

## Préparation:

Mettre le ip à SAUTÉ, ajoutez l'huile et faites dorer le poulet.  
Combinez le jus d'ananas et le reste des ingrédients, sauf les morceaux d'ananas, la fécule de maïs et l'eau;  
versez sur le poulet.  
Fermez bien le couvercle.  
Cuire 9 min. À MANUAL.  
Enlevez le poulet et les légumes et mettez-les sur un plat chaud.  
Mélangez la fécule de maïs à l'eau ; ajoutez au liquide chaud tout en brassant.  
Faites cuire tout en brassant jusqu'à ce que le mélange commence à bouillir et à épaissir.  
Ajoutez les morceaux d'ananas et chauffez.  
Versez sur le poulet.