

Poulet cacciatore

Temp préparatio : 10 minutes

Pression : Haute pression

Temps : 11 minutes

Portions : 4

1,5 lb (700 g) de hauts de cuisse de poulet,, avec la peau

1,5 cuillère à soupe d'huile d'olive

2 branches de céleri, hachées

1 oignon, hachées

4 gousses d'ail, hachées

1 tasse de champignons émincés

1 boîte de tomates (14 oz)

2 cuillères à soupe de pâte de tomates

2 cuillères à thé d'herbes de Provence

3/4 de tasse d'eau

3 cubes de bouillon de poulet, émiettés

Sel et poivre Instructions

**Assaisonner le poulet avec
Mettre de côté. Appuyer
chauffer l'Instant Pot.
faire brunir les cuisses de
chaque côté.. Mettre de
assiette. Ajouter le céleri
faire sauter pendant 3
ensuite les champignons
encore 3 minutes.
à l'IP. Ajouter les tomates
tomates + les herbes de
le bouillon. Cuire 11 m. à
PRESSURE COOK.
rapidement.**



**du sel et du poivre.
sur SAUTE pour
Ajouter l'huile et
poulet 6 m. de
côté dans une
+ l'oignon + l'ail et
minutes. Ajouter
et laissez cuire
Transférer le poulet
+ la pâte de
Provence + l'eau +
M A N U A L /
Dépressuriser**

Traduit de : instant pot 101 et photo : <https://www.saltandlavender.com/easy-instant-pot-chicken-cacciatore/>