

## Coca-Cola et poulet

**C'est une combinaison de saveur étonnamment bonne!**

**Temps de préparation:** 10 minutes

**Temps de cuisson:** 10 minutes

**Portions:** 4

### Ingrédients:

- 4 pilons de poulet
- 1 gros oignon finement haché
- 1 cuillère à soupe de vinaigre balsamique
- 1 petit piment haché
- 500 ml de Coca-Cola
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
- Sel poivre



### Instructions:

- 1) Chauffer l'huile dans la cocotte, ajouter les morceaux de poulet et bien dorer.
- 2) Retirer le poulet et l'oignon brun dans le jus.
- 3) Ajouter le vinaigre balsamique, le piment et le Coca Cola.
- 4) Remettre le poulet dans la marmite, assaisonner au goût, fermer l'autocuiseur et mettre sous pression. Cuire pendant 10 min.
- 5) Relâchez la pression et retirez le couvercle.

Autres recettes de cocotte-minute et articles connexes:

<http://www.pressurecooker.com.au/coca-cola-chicken-recipe>