

# Poulet au Coca

## **Ingrédients (pour 4 personnes) :**

- 1 poulet ou 4 cuisses
- 250 à 330 ml de coca
- 1 sachet de soupe à l'oignon déshydratée
- 1 ou 2 oignons (facultatif selon vos envies)
- 1 cuillère d'épaississant à sauce (facultatif)

## **Préparation :**

En mode « Sauté »

Faire dorer le poulet avec les oignons.

Déglacer avec le coca.

En mode « Pressure Cook »

Verser la soupe à l'oignon déshydratée. Mélangez.

Démarrer la cuisson pour 20 mn.

A la fin de la cuisson, mettre une cuillère de d'épaississant pour lier la sauce.

Bon appétit !