



## Poulet au beurre Amy/Jacky

6 (1,5 lb) cuisses de poulet sans peau  
2 c. à soupe (25 g) de ghee ou de beurre non salé  
6 (26 g) gousses d'ail, hachées finement  
1 (250g) oignon, tranché  
1 c. à soupe (15 g) de gingembre haché finement  
½ tasse (125 ml) de bouillon de poulet non salé (voir note)  
1 ½ tasse (370 g) de yogourt nature  
1 tasse (225 g) de pâte de tomates  
2 c. à soupe (24 g) de garam masala  
2 c. à soupe (24 g) de sucre  
3 c. à soupe (22 g) de paprika  
1 c. à thé (2 g) de curcuma moulu  
1 ¼ c. à thé (2,5 g) de coriandre moulue  
1 ¼ c. à thé (2,5 g) de cumin moulu  
3 c. à soupe (45 ml) de sauce soja ordinaire  
⅓ tasse (83ml) de crème épaisse  
½ - 1 (20ml - 35ml) jus de citron, pressé frais  
Sel pour assaisonnement  
Garnir :  
Coriandre fraîche

### Mode d'emploi

Réchauffer l'instant pot à l'aide de la fonction Sauté Plus. Attendez jusqu'à ce qu'il y ait l'indication HOT (~8 minutes). Épongez les cuisses de poulet sans peau, puis assaisonnez d'un côté avec du sel kascher. Ajouter 2 c. à table (25 g) de ghee ou de beurre non salé. Ensuite, dorer les 2 côtés des cuisses de poulet dans la marmite instantanée pendant 3 minutes par côté. Réserver les cuisses de poulet brunies.

Faire sauter les oignons et les épices : Ajouter les oignons tranchés dans l'instant pot et faire sauter pendant 4 minutes. Ajouter le gingembre haché, l'ail, 2 c. à table (24 g) de garam masala, 2 c. à table (24 g) de sucre, 3 c. à table (22 g) de paprika, 1 c. à thé (2 g) de curcuma moulu, 1 ¼ c. à thé (2,5 g) de coriandre moulue, et 1 ¼ c. à thé (2,5 g) de cumin moulu. Puis, faire sauter encore une minute.

Verser le bouillon de poulet non salé ½ tasse (125ml), puis déglacer complètement le fond de la marmite. Eteindre brièvement le feu.

\*Astuce Pro – Burn : Si votre Instant Pot est plus sensible à l'avis "BURN", utilisez plutôt 1 tasse (250ml) de bouillon de poulet non salé.

Ajouter 3 c. à table (45 ml) de sauce soja ordinaire, les cuisses de poulet brunies (et le jus de viande !), puis ajouter le jus de citron fraîchement pressé d'un demi-citron (20 ml) dans l'instant pot. Déposer 1 tasse (225 g) de pâte de tomates sur le dessus et ne pas mélanger !

Cuire à haute pression pendant 6 minutes\*, puis 10 minutes d'évacuation naturelle NR.

Retirez le couvercle avec précaution et remuez doucement pour que la pâte de tomates pénètre dans la sauce.

Préparer la sauce au poulet au beurre : Réserver les cuisses de poulet dans un bol de service.

Incorporer 1 tasse (370 g) de yogourt nature  $\frac{1}{2}$  et 1 tasse (83 ml) de crème épaisse  $\frac{1}{3}$  tasse (83 ml). Pour obtenir une sauce au beurre de poulet plus onctueuse, mélanger la sauce avec un mélangeur à immersion. Goûter et rectifier l'assaisonnement avec plus de sel, de sucre, de jus de citron et de yogourt. Pour référence : nous avons ajouté 3 pincées de sel + une cuillère à soupe de jus de citron.

Servir : Remettre les cuisses de poulet dans l'instant pot, puis les mélanger rapidement. Garnir de coriandre. Servir avec vos accompagnements préférés.

<https://www.pressurecookrecipes.com/instant-pot-butter-chicken/>