

Poulet au beurre au Instant Pot (Traduction libre de Josée Madore)

Lien vers la recette originale en anglais qui vous permettra aussi de voir à quoi le plat ressemble:

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

- 1 boîte de 14on (398ml) de tomates en dés (ou tomates en purée ou tomates broyées. Si de la sauce tomate ou des tomates fraîches sont plutôt utilisées, ajouter ¼ tasse (60ml) d'eau pour éviter le message 'Burn'
- 5-6 gousses d'ail
- 1-2 c. thé (5-10ml) gingembre frais émincé (le gingembre frais est essentiel. Perso, je le fais congeler et quand j'en ai besoin, je le passe à l'eau chaude, gratte la peau avec une cuillère puis le râpe.
- 1 c. thé (5ml) curcuma
- ½ c. thé (2.5ml) poivre de cayenne
- 1 c. thé (5ml) paprika
- 1 c. thé (5ml) sel
- 1 c. thé (5ml) de Garam Masala (moi, je mets plutôt 1 ½ à 2 c. thé (7.5ml à 10ml) de Garam Masala
- 1 c. thé (5ml) cumin moulu
- 1lb (454g) de poulet frais désossé, sans peau. Si le poulet est gelé, ajouter 1-2 minutes au temps de cuisson – moi, je l'ai toujours fait avec du poulet frais (poitrine)

Pour Terminer

- 4 on (115g) de beurre en dés (ou d'huile de coco) – moi, je prends du beurre
- 4 on (125ml) de crème 35% (ou de lait de coco régulier en boîte – pas le breuvage) – moi, je le fais toujours avec du lait de coco
- 1 c. thé (5ml) Garam Masala – moi j'en mets le double mais il est bon de goûter et d'ajuster à son goût
- ¼ à ½ tasse (60 à 125ml) de coriandre fraîche hachée (moi j'en mets ½ tasse)

Mettre tous les ingrédients de la sauce dans le IP dans l'ordre listé des ingrédients **SAUF** les ingrédients apparaissant sous la section **Pour Terminer**.

Bien mélanger puis déposer le poulet sur le dessus. Si le poulet est gelé, l'enfoncer légèrement dans la sauce afin qu'il dégèle mieux.

Fermer le couvercle, sélectionner Manual (ou Pressure Cook – High Pressure, dépendant du modèle de IP) et cuire 10 minutes.

Laisser la pression descendre naturellement (NPR – Natural Pressure Release) pendant 10 minutes puis faire un Quick Release de la pression jusqu'à ce qu'il n'y ait plus de pression, que la valve soit descendue et que le couvercle puisse s'ouvrir

Ouvrir le couvercle, enlever le poulet et le déposer dans une assiette

Mélanger ensemble tous les ingrédients de la sauce, préférablement en utilisant un mélangeur à main à immersion.

NOTE IMPORTANTE - Laisser la sauce refroidir légèrement avant d'ajouter le beurre et la crème (ou le lait de coco). La sauce sera moins liquide.

Ajouter le le beurre, la crème (lait de coco), la coriandre hachée et le Garam Masala.

Bien brasser jusqu'à ce que tout soit bien incorporé

Remettre le poulet et recouvrir de sauce

Servir sur du riz, des nouilles ou des nouilles de zucchini et du pain Naan