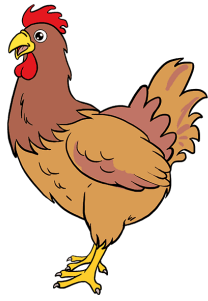


Poulet



au citron et aux olives



Portions : 8

**Temps total: 15
minutes**

4 poitrines de

poulet, désossées sans peau

1/2 c. à thé de sel

1/2 c. à thé de poivre noir

1/2 c. à thé de cumin

1/2 tasse de beurre fondu

Jus de 1 citron

1 tasse de bouillon de poulet

1 boîte d'olives vertes dénoyautées



Dans un bol, assaisonner les poitrines de poulet de cumin, de sel et de poivre. Appuyez sur le bouton SAUTÉ de l'Instant Pot et faire revenir le poulet de tous les côtés pendant 3 minutes. Ajoutez le reste des ingrédients. Fermez le couvercle et appuyez sur le bouton POULTRY ou MANUAL/PRESSURE. Cuire 10 m et faire descendre la pression naturellement.

Photo : gracieuseté de Micheline Mongrain-Dontigny

Traduit de : Hill, Tanya. The instant pot cookbook.