

Poulet au paprika

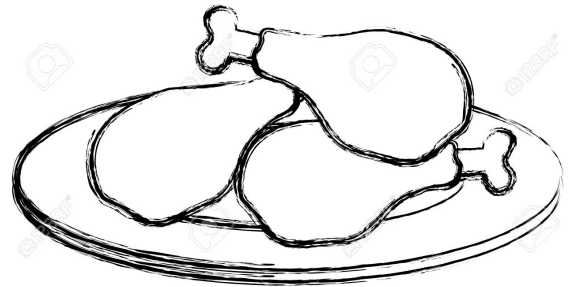
Temps de préparation: 10 minutes

Temps de cuisson: 13 minutes

Temps total: 23 minutes

Portions: 4

- 1 gros oignon coupé en dés
- 2 gousses d'ail émincées
- 3 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 2 livres de cuisses de poulet sans peau
- 1 cuillère à thé de sel
- 1/4 de cuillère à thé de poivre noir
- 2 cuillères à soupe de paprika doux
- 1 feuille de laurier ·
- 1 1/2 tasse de bouillon de poulet
- 1 tasse de crème épaisse ·
- 2 cuillères à soupe de crème sure
- 5 cuillères à soupe de fécule de maïs
- 1/2 citron ou plus au goût



Appuyer sur la touche SAUTÉ de l'Instant Pot et ajoutez 3 c. d'huile d'olive. Ajouter l'oignon et l'ail. Faire sauter le contenu pendant quelques minutes en brassant fréquemment. Ajouter les cuisses de poulet. Faire cuire des deux côtés pendant quelques minutes. Ajouter le sel, le poivre, le paprika et bien enrober le poulet. Ajouter la feuille de laurier et verser le bouillon de poulet. Cuire 5 minutes sur MANUAL/PRESSURE COOK. Quand la cuisson est terminée appuyer sur la touche SAUTÉ et verser la crème épaisse, la crème sure et la fécule de maïs diluée dans un peu d'eau. Presser le jus de 1/2 citron et goûter. Ajouter plus d'assaisonnement ou de jus de citron, si désiré.

Traduit de : SMART INSTANT POT COOKBOOK: Healthy And Foolproof Instant Pot Recipes for Smart People And Everyday Cooking with Beginners Guide » de Laura Hadfield.