

# Poulet au paprika fumé

6 portions

Temps total : 20 minutes

1 ½ livre de poitrines de poulet coupées en petits morceaux

2 cuillères à thé de paprika fumé

1 cuillère à thé d'huile d'olive

3 tranches de bacon hachées

1 petit oignon; haché

2 gousses d'ail; émincées

1 petit poivron rouge

1 cuillère à thé de sel

1 cannette de bière

1 tasse de riz blanc

2 tranches de bacon; cuit (garniture)



Mettre l'huile et le bacon dans la casserole. Faire sauter le bacon pendant 3 minutes. Ajouter le poivron à l'huile et au bacon et faire sauter encore 3 minutes. Ajouter l'oignon haché et faire sauter pendant 2 minutes. Ajouter l'ail et cuire pendant 1 minute. Ajoutez tous les assaisonnements dans l'Instant pot et désactivez la fonction SAUTÉ. Ajoutez la bière au mélange, mélanger bien tous les ingrédients. Ajoutez le poulet et le riz dans l'instant pot et cuire 10 m. à MANUAL/PRESSURE. Servir le plat avec les tranches de bacon sur le dessus.

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

