

Poulet au thym et citron

Ingredients

3 livres de morceaux de poulet peau enlevée
1 c. à thé de sel et de poivre
2 c. à thé de thym
2 c. à table d'huile d'olive
4 t. de bouillon de poulet
1 t. de vin blanc
1/4 de t. de jus de citron
2 1/2 t. de riz blanc à long grain paraboiled
6 gousses d'ail émincées

Préparation

Mettre le ip à SAUTÉ
Assaisonner le poulet
Saisir le poulet dans l'huile jusqu'à ce qu'il soit doré.
Ajouter le bouillon, le riz, le vin, le jus de citron, l'ail et le thym.
Cuite à MANUAL 10 m. Et descendre la pression rapidement.
Ouvrir le ip et remettre sur SAUTE.
Enlever le poulet et laisser le liquide réduite de moitié à découvert. Le riz aura la texture d'un risotto.
Servir avec du persil et des tranches de citron.

Traduit de :
[https://www.campbells.com/
kitchen/recipes/pressure-cookerlemon-thyme-chicken/](https://www.campbells.com/kitchen/recipes/pressure-cookerlemon-thyme-chicken/)