

Poulet aux olives de Daniele Henkel
Recette originale sur le site de Ricardo - Adaptation pour le IP faite par Sophie Gagnon

Ingrédients (mes commentaires/modifications sont entre parenthèses)

- 4 cuisses de poulet entières avec ou sans la peau (j'ai mis 2 poitrines coupées en morceaux, mais c'était un peu sec; la prochaine fois j'essaierai des hauts de cuisse)
- 1 oignon, râpé et le jus récupéré (je l'ai simplement haché)
- 3 gousses d'ail, hachées
- 5 ml (1 c. à thé) de gingembre moulu (j'ai mis 2 c. à thé de gingembre et 2 c. à thé de cumin + 1 c. à thé de cannelle)
- 5 ml (1 c. à thé) de curcuma moulu
- 250 ml (1 tasse) d'eau ou plus au besoin (j'ai mis 2 tasses, mais c'était trop)
- 180 ml (3/4 tasse) de coriandre fraîche avec les tiges, ciselée
- 180 ml (3/4 tasse) de persil plat avec les tiges, ciselé (une bonne poignée de persil séché fait l'affaire aussi!)
- 250 ml (1 tasse) d'olives vertes entières et dénoyautées rincées et égouttées si très salées (j'en ai mis moins que ça et je trouvais qu'il y en avait beaucoup! Mais j'ai pris des olives vertes farcies... Avec des olives reines – moi je les dénoyaute pas – il me semble que la quantité est OK)
- 1 petit citron confit, épépiné et haché (je mets rien ou bien je prends le zeste du citron)
- 1 citron, pour le jus seulement, au goût
- Sel et poivre

Préparation

1. Déposer tous les ingrédients dans l'IP, brasser un ti peu.
2. Mettre le couvercle et cuire sous pression (mode manuel ou « pressure cook ») pour 12 minutes.
3. NR 10 minutes et ensuite QR.
4. Déguster avec un petit couscous