



Poulet cacciatore

4 cuisses de poulet, avec l'os, sans la peau
sel kasher et poivre frais au goût
huile d'olive en spray
1/2 boîte, 14 oz de tomates broyées
1/2 tasse d'oignon en dés
1/4 tasse de poivron rouge en dés
1/2 tasse de poivron vert en dés
½ tasse bouillon de poulet
1/2 c. à thé d'origan séché
1 feuille de laurier
2 c. à soupe de basilic ou de persil haché pour la garniture

INSTRUCTIONS

Assaisonner le poulet avec du sel et du poivre des deux côtés.
Presser le sauté sur l'instant Pot, vaporiser légèrement d'huile et faire revenir le poulet des deux côtés quelques minutes. Réserver.
Vaporiser avec un peu plus d'huile et ajouter les oignons et les poivrons. Sauter jusqu'à ce qu'ils soient tendres et dorés, 5 minutes. Déglacer avec le bouillon.
Verser les tomates sur le poulet et les légumes, ajouter l'origan, le laurier, le sel et le poivre, ne pas remuer et couvrir.
Cuire en mode MANUAL/PRESSURE COOK high pendant 25 minutes ; libération naturelle.
Retirer la feuille de laurier, garnir de persil et servir sur des pâtes.

<https://www.skinnytaste.com/instant-pot-chicken-cacciatore/?fbclid=IwAR07e4HnD6vZcir-funBZbCqM9F7m-UZHmbWhMt-9oblaPVwfaGVf5Sf8IU#comments>

Photo : Julie Cournoyer