

## PRÉPARATION

Rincer les cuisses de poulet et les éponger avec du papier essuie-tout. Chauffer l'huile dans le pot and appuyant sur **Sauté** sur le panneau de contrôle de l'autocuiseur. Quand l'huile est prête, ajouter le poulet et cuire environ 5-6 minutes de chaque côté. Quand le poulet a bruni, le transférer dans un plat et garder le gras de cuisson dans le pot.

Ajouter le céleri, l'oignon, les champignons et cuire pour environ 5 minutes ou jusqu'à ce qu'ils soient tendres. Ajouter l'ail et cuire jusqu'à ce qu'il dégage un parfum, pour environ 2 minutes. Remettre le poulet dans le plat en ajoutant les tomates et la pâte de tomates. Ajouter en mélangeant les herbes de Provence. Couvrir avec l'eau et le bouillon.

Fermer et sécuriser le couvercle. Sélectionner

## **Poulet.**

Quand la cuisson est terminée, utiliser la valve de libération de la vapeur pour enlever la pression. Une fois toute la pression relâchée, soulever le couvercle prudemment. Mesurer la température interne du poulet avec un thermomètre à viande : la température interne devrait être d'au moins 165°F (74°C).