

Poulet entier

10 portions

6 gousses d'ail pelées

1 c. à thé de thym

1 c. à table d'huile

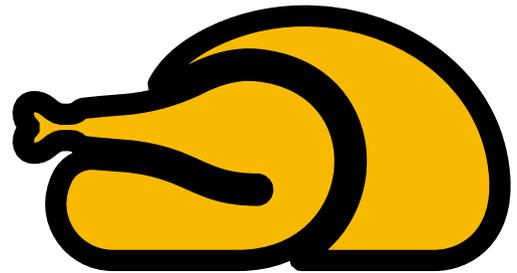
1/2 c. à thé de sel

2 c. à table de jus de citron

1 /2 c. à thé de poivre

1 c. à thé de paprika

1 1/2 t. de bouillon de poulet



Mélanger le sel, le thym et le paprika. Frotter le poulet avec ce mélange.

Mettre le ip sur SAUTÉ, verser l'huile. Mettre le poulet, la poitrine vers le bas. Cuire 5 à 7 m. Tourner le poulet et ajouter l'ail, le jus de citron et le bouillon. Cuire 25 m. sur MANUAL Laisser la pression descendre naturellement. Laisser refroidir dix minutes avant de servir.

Traduit de :

Daniels, Rosie. Instant pot cookbook : instant pot recipes for beinners. The greatest and easy guide to the instant pressure cooker

