

## Poulet Général Tao



### Ingrédients

Cuisses de poulet de 1 livre coupées en morceaux de 2 à 3 pouces  
1/4 tasse d'huile végétale ou de canola  
1 cuillère à soupe de gingembre émincé  
6 gousses d'ail émincées  
1/2 cuillère à thé de flocons de piment rouge  
6 cuillères à soupe de vinaigre de riz  
6 cuillères à soupe de sauce soja  
6 cuillères à thé de sauce hoisin  
1/3 tasse d'eau  
3 cuillères à soupe de cassonade

### Garnir:

flocons de piment rouge  
Graines de sésame  
Oignons verts hachés

### INSTRUCTIONS :

Commencez par couper le poulet en morceaux de 2 à 3 pouces, j'ai tendance à les laisser un peu plus gros car la cocotte-minute a tendance à rendre le poulet très humide et cela aide à éviter de casser les morceaux de poulet. Réchauffez votre IP: appuyez sur Sauté -> cliquez sur le bouton Ajuster -> sélectionnez Plus (More)

Ajoutez l'huile au pot instantané chaud, attendez une minute pour que l'huile se réchauffe et ajoutez le poulet. Faire sauter pendant 2-3 minutes, en remuant plusieurs fois. Cuire jusqu'à ce qu'il commence à être doré. Cette étape peut également être faite sur la cuisinière si vous le souhaitez, car le pot instantané ne brunit pas trop le poulet.

Ajouter le reste des ingrédients dans le pot: gingembre, ail, flocons de piment rouge, sauce hoisin, sauce soja, vinaigre de riz, sucre brun et eau. Remuez bien pour combiner. Fermez le couvercle, sélectionnez la fonction Volaille ou MANUAL et réglez le temps à 5 minutes. Utilisez une libération naturelle de 10 minutes. Éteignez votre IP. Relâchez la pression restante. Ouvrez le couvercle. Remuez doucement pour ne pas écraser le poulet.

Sélectionnez à nouveau la fonction Sauté.

Dans un petit bol, mélanger la fécule de maïs avec l'eau **froide**, fouetter jusqu'à ce que tout soit combiné sans grumeaux. Ajouter le mélange au pot instantané et remuer doucement pour combiner.

Faites cuire sur la fonction Sauté pendant 5 minutes de plus, en remuant de temps en temps, jusqu'à ce que la sauce épaississe. De cette façon, vous pouvez rendre la sauce plus épaisse. Vous pouvez ajouter plus si vous voulez rendre la sauce encore plus épaisse, s'il vous plaît noter qu'il épaissit comme il se refroidit aussi. Éteignez le pot instantané et laissez le poulet général Tao reposer pendant 5-7 minutes, la sauce va épaissir plus.

Servir sur du riz avec du brocoli et garnir d'oignons verts frais hachés, de flocons de piment rouge et de graines de sésame.

**Bon appétit!**