

Poulet style rôtisserie - Recette de base

4 à 6 portions

2 cuillères à soupe de graisse solide ou liquide savoureuse

Choisissez parmi le beurre à température ambiante, le gras de bacon fondu à température ambiante, le à température ambiante, l'huile d'olive, l'huile d'avocat, l'huile de noix, l'huile de noix, l'huile de pacane, l'huile de noisette ou l'huile d'arachide.

2 cuillères à soupe d'épices séchées ou d'un mélange d'épices séchées

Choisissez en plusieurs pour faire la quantité complète à partir de basilic séché, ciboulette, marjolaine, persil, romarin, origan, sauge, sauge, sarriette, estragon ou thym - ou choisissez un seul mélange d'épices comme le cajun, italien, grec, curry en poudre, herbes de Provence, ou autre.

1 cuillère à café de sel casher

Un poulet entier de 3½ à 4 livres, sans abats ni cou.

2 tasses de bouillon de poulet ou d'eau

À l'aide d'une fourchette, écraser ou mélanger le gras solide ou liquide, les herbes séchées et le sel dans un petit bol jusqu'à homogénéité. Frotter ce mélange sur toute la surface extérieure du poulet. Verser le bouillon ou l'eau dans un réchaud de 6 ou 8 pintes. Placez un dessous de plat résistant à la chaleur et à la pression à l'intérieur de la casserole. Placer la poitrine de l'oiseau face vers le haut sur le support du ip. Verrouiller le couvercle sur la casserole.



IP MAX

Régler l'ip pour : **PRESSURE COOK**

Régler le niveau pour : **MAX**

Régler l'heure pour : 30 minutes avec la touche **KEEP WARM** en mode **KEEP WARM**.

Si nécessaire, appuyez sur : **DÉMARRAGE**

Régler l'ip pour : **STEAM** ou **PRESSURE COOK/MANUAL**

Réglez le niveau pour : **HIGH**

TEMPS DE CUISSON : 36 minutes avec la touche **KEEP WARM** en mode **KEEP WARM**

Lorsque l'instant pot a terminé la cuisson, éteignez-la et laissez la pression revenir naturellement à la normale, environ 1 heure. Déverrouiller le couvercle et ouvrir. Refroidir le poulet dans la marmite pendant quelques minutes, puis utiliser de grosses pinces de cuisine et une grande spatule en métal pour transférer la volaille sur une planche à découper à proximité. Le liquide du poulet sera chaud. Laisser refroidir encore 5 à 10 minutes, puis découper la volaille comme désiré

- Ajoutez jusqu'à 1 cuillère à soupe de fumée liquide dans l'eau pour un poulet pseudo-fumé.

- Si vous avez utilisé du bouillon en conserve ou en boîte (et non de la fumée liquide), le liquide après cuisson dans la casserole est devenu un bouillon délicieux, riche et très assaisonné. Égouttez-le et congelez-le pour l'utiliser à la place ou avec du bouillon en conserve dans une autre recette.

- Le poulet aura sans doute meilleur goût s'il est doré avant la cuisson. Pour ce faire, réglez la fonction **SAUTÉ** sur **LOW** ou **LESS**. Ajouter 1 c. à table d'huile de légumes, de maïs, de canola ou d'olive dans la casserole, y déposer l'oiseau et le faire dorer de tous les côtés, en le gardant d'un côté jusqu'à ce que vous puissiez facilement le libérer de la surface chaude pour le retourner de 15 à 20 minutes, au total. Transférer le poulet doré sur une planche à découper et laisser refroidir 10 minutes. Préparer la pâte d'assaisonnement, la frotter sur la volaille, continuer la recette à l'étape 2.

- Traduit de : the instant pot bible. Photo : chicken rotisserie instant pot