



Rôti de dinde

Portions: 4

Préparation: 10 minutes

Cuisson: 35 minutes,

1 1/2 lbs rôti de dinde, désossé

2 cuillères à soupe d'huile d'olive

1 cuillère à soupe de poudre d'arrow-root (voir note plus bas)

1/8 tasse d'oignon émincé

2 tasses de bouillon de poulet

1/8 cuillère à thé de sel

Poivre

Mettre l'appareil sur SAUTÉ. Ajouter l'oignon au instant pot et faire revenir jusqu'à ce qu'il soit doré. **(Voir note)**.

Déglacer l'instant pot avec le bouillon. Cuire sur STEW/ Meat 35 m. Retirer la dinde du instant pot et la placer sur un plat de service. Ajouter la poudre d'arrow-root dans l'instant pot et mettre le instant pot en mode SAUTÉ jusqu'à épaississement de la sauce.

Note de la traductrice:

Je vous conseille de faire dorer aussi le rôti dans l'huile au préalable et de le placer par la suite sur le support de l'instant pot avant de verser le reste des ingrédients.

De plus, remplacer la poudre d'arrow-root par un peu de féculé de maïs délayée avec de l'eau froide.

Traduit de :

Instant Pot Cookbook: The Best 618 Instant Pot Recipes You'll Ever Eat; Fast, Easy and Delicious Recipes for Health and Rapid Fat Loss with Nutritional Facts for Every Recipe » de Susan Moore.