

# Ragoût de poulet

**Préparation 10 m.**

**Cuisson 40 m.**

**6 portions**

**6 pilons de poulet**

**1 c. à table d'huile d'olive**

**1/4 livre de bébés carottes**

**1 oignon haché**

**Sel et poivre**

**1 branche de céleri tranché**

**1/2 c. à thé de thym séché**

**2 c. à table de pâte de tomates**

**2 1/2 t. de bouillon de poulet**

**1 conserve de 15 onces de tomates**



**Mettre le ip sur SAUTÉ. Saler et poivrer le poulet. Faire revenir le poulet 4 m. de chaque côté. Retirer le poulet et ajouter les oignons, le céleri, les carottes, la pâte de tomates, le sel, le poivre et le thym.**

**Cuire 4 m. en brassant. Ajouter le bouillon de poulet et les tomates.**

**Cuire 25 m. sur MANUAL, High.**

**Ouvrir le cuiseur et en retirer le poulet. Enlever la viande des os et la retourner dans le ragoût.**

