



POULET ENTIER

RECETTE PAR STEFE KEZIA FAUCHER

INGRÉDIENTS :

- Poulet entier (en crapaudine)
- ½ tasse de bouillon de poulet
- 1 cuillère à soupe d'huile d'olive

Méthode :

1. Mettre l'option «**sauté**» .
2. Mettre un peu d'huile.
3. Mettre le poulet entier jusqu'à temps qu'il soit doré.
4. Peser sur « **cancel** »
5. Sortir le poulet
6. Mettre la grille du instant pot
7. Verser 1 tasse de bouillon de poulet dans le fond.
8. Mettre le couvercle.
9. Peser sur « **manual** »
10. Peser sur « **+** » jusqu'à 23 min.
11. Relâcher la pression. (valve)
12. Mettre le poulet sur une plaque à biscuit avec un papier parchemin. Mettre au four à « **Broil** » pendant 5-10 minutes (ou au goût)