

Gravy (sauce à base de bouillon de dinde)

1 bâtonnet de beurre non salé
3/4 tasse de farine tout usage
7 tasses de bouillon de dinde chaud, plus si nécessaire (voir les ingrédients plus bas)
Sel casher et poivre noir fraîchement moulu

Bouillon de dinde :

2 à 3 c. à soupe d'huile de canola
3 ailes de dinde (environ 3 livres) coupées en 2 morceaux à l'articulation
1 cou de dinde (ou une autre aile de dinde)
4 grosses gousses d'ail, pelées et pelées
2 branches de céleri, coupées en deux dans le sens de la largeur
1 carotte moyenne, coupée en deux dans le sens de la largeur
1/2 gros oignon
5 feuilles de sauge fraîche
3 feuilles de laurier
2 petites branches (ou 1 grande) de romarin frais
2 branches de thym frais
2 cuillères à café de poivre noir en grains
Sel casher

Bouillon de dinde

Rendement : 2 pintes

Préchauffer l'Instant Pot de 6 pintes en mode sauté , high. Ajouter 2 c. à soupe d'huile dans la casserole et faire dorer les morceaux de dinde par lots, en ajoutant de l'huile au besoin, jusqu'à ce qu'ils soient dorés de tous les côtés, 3 à 5 minutes par côté. Remettre tous les morceaux de dinde dans la casserole avec l'ail, le céleri, la carotte, l'oignon, la sauge, les feuilles de laurier, le romarin, le thym, le poivre en grains, 2 litres d'eau et 2 c. à thé de sel.

Régler la cuisson sous pression à température élevée pendant 45 minutes. Une fois le cycle de pression terminé, laisser un NR de 15 minutes et libérer ensuite le restant de pression QR.

Attention aux restes de vapeur, déverrouillez et enlevez le couvercle. Filtrer le bouillon à l'aide d'une passoire à mailles fines et enlever le gras du dessus avant de l'utiliser.

Gravy

Faire fondre complètement le beurre dans l'Instant Pot, puis ajouter la farine et fouetter jusqu'à consistance lisse. Poursuivre la cuisson, en fouettant constamment, jusqu'à ce que le roux ait la couleur du beurre d'arachide, de 5 à 8 minutes. Incorporer lentement le bouillon chaud en fouettant et porter à ébullition, en fouettant, jusqu'à l'obtention d'une consistance lisse et épaisse. Saler et poivrer. Servir chaud ou refroidir complètement et conserver bien couvert au réfrigérateur.

Lorsque vous êtes prêt à servir, réchauffez la sauce à feu moyen. Si la sauce est trop épaisse, diluer jusqu'à la consistance désirée avec du bouillon de dinde supplémentaire.

Traduit et corrigé de <https://www.foodnetwork.com/recipes/food-network-kitchen/instant-pot-turkey-gravy-5449597>