

## Riz au poulet

**1 livre de haut de cuisses désossées**

**1 c. à table d'huile**

**3 échalotes françaises**

**3 carottes en dés**

**1 t. de champignons tranchés**

**2 gousses d'ail hachées**

**1,5 t. de riz au jasmin bien rincé et égoutté**

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

**+ 1/3 de tasse pour déglacer la casserole.**

**2 c. à thé de feuilles de thym hachées ou de thym séchées divisé.**

**Sel et poivre.**



**N.B. Il est très important de bien rincer et drainer le riz pour éviter qu'il ne brûle.**

**Mettre le ip sur SAUTÉ, Normal.**

**Ajouter l'huile.**

**Saler et poivrer le poulet.**

**Faire revenir le poulet de chaque côté 1<sup>er</sup> côté 5 m., deuxième 2 m.**

**Quand le poulet est prêt le mettre de côté et déglacer le fond avec le 1/3 de t. de bouillon.**

**Bien gratter le fond du ip pour décoller les petits morceaux de poulet.**

**Ajouter les carottes, les champignons et les échalotes et cuire 3 m. Ajouter le bouillon de poulet, le thym et le riz.**

**Fermer le couvercle. Cuire sur MANUAL 10 m. et laisser la pression descendre naturellement. Cela peut prendre 18 m.**

**Ouvrir le contenant et effiloche le poulet avec deux fourchettes.**

**Traduit de : <https://www.apinchofhealthy.com/instant-pot-chicken-rice/>**

