

Cuisses de poulets au citron ☐



6-8 cuisses de poulet sans os (avec ou sans peau)

Sel et poivre au goût

½ c. à thé de poudre d'ail

2 c. à table d'huile d'olive

3 c. à table de beurre, divisé

½ petit oignon haché

4 gousses d'ail, émincées

1½ c. à table assaisonnement italien

Jus et zeste d'un citron

⅓ tasse bouillon de poulet

Persil et tranches de citron pour garnir.

Assaisonner le poulet avec le sel, poivre et la poudre d'ail.

Mettre le ip en mode SAUTÉ et ajouter l'huile.

Faire revenir le poulet de chaque côté pendant 2 minutes ou jusqu'à brunissement. Cette étapes scellera les jus dans la viande. Vous devrez sûrement le faire en plusieurs fois, quelques cuisses à la fois.

Retirer les cuisses et réserver.

Faire fondre le beurre et faire revenir les oignons et l'ail. Ajouter le jus de citron pour déglacer le fond du ip. Cuire pendant 1 minute et ajouter les épices italien, le zeste de citron et le bouillon de poulet.

Remettre le poulet et fermer le couvercle. Mettre le Instant Pot à la fonction MANUAL/PRESSURE COOK pour 7 minutes. NR 5 min. Ouvrir et servir avec du persil frais et des tranches de citron.

Pour une sauce plus épaisse, mélanger 2 c. à table d'eau avec 1 c. à table de fécule de maïs et en mode sauté mélanger pour épaissir.

Modifier et adapter de : <https://therecipcritic.com/instant-pot-lemon-garlic-chicken/>