

## Les meilleures cuisses de poulet à la moutarde au multicuiseur

Posted on 28 juin 2015 by Marie Elise



Un grand classique de la cuisine française revisité à la sauce américaine ! La cuisson en mode mijotage permet à la viande d'être extrêmement tendre et de se décrocher parfaitement de l'os. Un délice !!



Multicuiseur : Cuisses de poulet à la moutarde et à la cassonade

Ingrédients pour 4 personnes :

- 4 cuisses de poulet
- 4 cuillères à soupe de moutarde (fine et forte)
- 2 cuillères à soupe de cassonade (ou sucre roux)
- 1 cuillère à soupe d'huile
- 1 pincée d'ail en poudre
- sel et poivre

### **Suggestions d'accompagnements :**

- riz aux céréales et courgettes
- purée de chou-fleur

*Pour cette recette j'ai utilisé la **moutarde French's** que j'ai reçu dans mon dernier colis **DegustaBox** car je voulais la tester en cuisson. C'est une moutarde légèrement sucrée comme on en trouve aux US ou en Allemagne pour les hot-dogs, très forte en goût. Elle est relativement piquante, mais à la cuisson toutes les moutardes perdent de leur piquant, et son petit côté sucré allait parfaitement avec cette recette !*



Moutarde French's

Badigeonnez la moutarde sur chaque face des cuisses de poulet. Saupoudrez le sucre roux puis tapotez pour que la moutarde et le sucre sur mélange.



Multicuisineur : Cuisses de poulet à la moutarde et à la cassonade

Versez l'huile dans le fond de la cuve de votre multicuisineur, disposez les cuisses en rond de façon à ce que les pilons soient par dessus (cela permettra de bien faire dorer la peau). Saupoudrez avec l'ail, salez et poivrez.



### Cuisses de poulet au multicuiseur

Fermez la cuve de votre multicuiseur.

Mettez sur **FRIRE** ou **SAISIR** ou **GRILL** pendant 5 minutes.

Faites ensuite cuire :

- 1 heure sur le mode **MIJOTER** si vous avez un multicuiseur Philips
- 1 heure sur le mode **VIANDE** si vous avez un multicuiseur Moulinex Multicook
- 2 heures sur **HIGH** si vous avez une mijoteuse (Riviera&Bar ou CrockPot par exemple)
- **Pour le Instant Pot corrigez le temps**

A la moitié de la cuisson, retournez les cuisses.

Et voilà !



### Cuisses de poulet à la moutarde au multicuiseur Philips