

Pilons de poulet balsamique à la marmelade **d'orange**

Portions : 8 personnes

Temps de préparation: 5 minutes

Temps de cuisson: 20 minutes

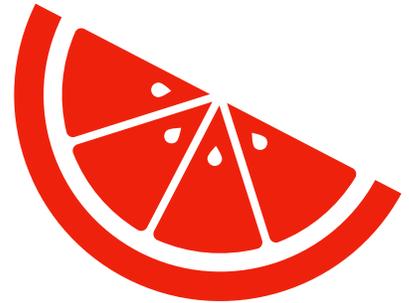
1 cuillère à soupe d'huile d'olive

8 pilons de poulet

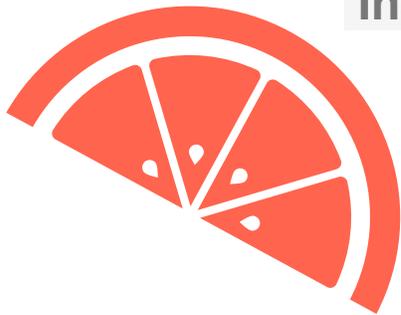
2 cuillères à soupe de vinaigre balsamique

1/3 tasse de marmelade d'orange

2 cuillères à soupe de miel



Instructions



1. Appuyez sur le bouton Sauter sur le pot instantané.
2. Chauffer l'huile et placer les pilons de poulet. Remuer pour dorer tous les bords.
3. Versez le reste des ingrédients. Cuire 15 m. sur POULTRY ou MANUAL.
4. Descendre la pression naturellement.

Traduit de :

**500 Instant Pot Recipes: Easy and Delicious Recipes
For Your Whole Family (Electric
Cooker Cookbook) » de Melissa
Reeve.**

