



## Poitrine de dinde de Noël

7 lb de poitrine de dinde non désossée avec la peau  
3 cuillères à soupe d'huile d'olive  
3/4 c. à thé de paprika  
2 c. à thé de mélange d'herbes fraîches de volaille hachée romarin, sauge et thym  
1 c. à thé de sel  
1/2 c. à thé de poivre noir moulu  
2 tasses de bouillon de poulet  
1 oignon moyen haché en grosses tranches  
4 gousses d'ail  
2 branches de céleri

### Mode d'emploi

Ajouter le bouillon de poulet l'Instant Pot. Placer le dessous de plat à l'intérieur. Disposer les oignons, l'ail et le céleri.

Dans un petit bol ou une tasse à mesurer, mélanger l'huile, le paprika, le mélange d'herbes, le sel et le poivre.

Lavez la poitrine de dinde, sécher en tapotant. Badigeonner la poitrine de dinde avec le mélange d'huile d'olive. Placer sur le dessous de plat, poitrine vers le haut.

Placez le couvercle sur le l'Instant pot. Régler la vanne sur « sealing ». Appuyer sur "manuel/pressure cook ", régler la minuterie sur 35 minutes Haute pression.

Lorsque l'IP émet un bip, appuyez sur "cancel/off" et laissez la pression se relâcher naturellement. Il gardera la dinde juteuse.

Lorsque la pression est relâchée, ouvrez le couvercle.

Retirer la dinde de l'autocuiseur. Déposer sur une planche à découper, un plat de service ou, si désiré, sur une plaque à pâtisserie, pour croustiller la peau dans le four. Pour ce faire : placer la poitrine de dinde cuite au four sous le gril du four à 440 degrés F. Griller jusqu'à ce que la peau soit dorée et croustillante, en surveillant la dinde tout le temps.

Pour faire la sauce, égoutter les égouttures de la cuve dans un tamis pour récupérer les oignons et l'ail. Vous pouvez également les presser à travers elle pour obtenir toute la saveur dans la



sauce. Mesurez deux tasses de liquide et replacez-les dans l'Instant Pot. Ajouter un mélange de 2 cuillères à soupe de fécule de maïs avec 1/4 tasse d'eau froide et bien fouetter. Faire sauter jusqu'à épaississement.

#### Notes sur les recettes

Le temps de cuisson n'inclut pas le temps qu'il faut pour que l'Instant Pot se mette sous pression.

Ma poitrine de dinde pèse environ 7 lb et les 35 minutes étaient parfaits. Vous devriez vérifier la dinde à l'aide d'un thermomètre numérique pour vous assurer que la température est d'au moins 165 degrés F dans la partie la plus épaisse de la poitrine. Cette taille de poitrine de dinde s'adapte parfaitement dans mon Instant Pot Duo60 de 6 qt.

<https://www.crunchycreamysweet.com/instant-pot-turkey-breast-recipe/>