

## Poulet Sucré-Salé aux Poivrons



**Préparation:** 15 minutes

**Cuisson:** 40 minutes

**Portions:** 6

### INGRÉDIENTS

- 6 cuisses de poulet, sans os
- 2 piments verts, coupés
- 1 piment rouge, coupé
- 1 gros oignon jaune, coupé
- 125 ml (½ tasse) de sauce soya
- 60 ml (¼ tasse) de sirop d'érable
- 30 ml (2 c. à soupe) de miel
- 30 ml (2 c. à soupe) de vinaigre de riz
- 5 ml (1 c. à thé) de sauce sriracha
- 4 gousses d'ail, pelé
- Poivre noir moulu, au goût
- 3 échalotes, tranchés

### PRÉPARATION

Mettre le poulet dans l'autocuiseur électrique et sélectionner **Poulet**. Quand la cuisson est terminée, utiliser la valve de libération de la vapeur pour enlever la pression.

Appuyer sur **Sauté** et ajouter les piments, l'oignon, la sauce soya, le sirop d'érable, le miel, le vinaigre de riz, la sauce sriracha, l'ail et le poivre noir. Cuire jusqu'à ce que le liquide ait réduit, que les légumes soient cuits et que le poulet ne soit plus rose, pour environ 15 minutes. En utilisant un thermomètre à viande, mesurer la température du poulet et assurez-vous que la température interne soit d'au moins 165°F (74°C). Ajouter les oignons verts sur chaque assiette et servir.