

Poulet au vinaigre balsamique balsamique à l'oignon

25 minutes,
Portions: 6,

2 lb de poitrines de poulet
1/2 c. à thé de thym séché
1 c. à thé d'ail haché
1 oignon moyen haché
1/2 tasse de bouillon de poulet
1 c. à soupe de moutarde de Dijon
1/3 tasse de vinaigre balsamique

Mélanger ensemble la moutarde de Dijon, le bouillon de poulet et le vinaigre et verser dans l'instant pot. Ajouter le thym, l'ail, l'oignon et le poulet dans la casserole et bien mélanger. Cuire sur **MANUAL/PRESSURE** 12 minutes. Relâchez la pression en utilisant la méthode de dégagement rapide. Retirer le poulet du cuiseur et, à l'aide d'une fourchette, le déchiqueter. Remettre le poulet dans l'instant pot et mélanger bien.

Traduit de : Instant Pot Cookbook: The Best 618 Instant Pot Recipes You'll Ever Eat; Fast, Easy and Delicious Recipes for



Health and Rapid Fat Loss with Nutritional Facts for Every Recipe » de Susan Moore.