

## Poulet aux 40 gousses d'ail



**Portions: 6**

**Temps de préparation: 5 minutes**

**Temps de cuisson: 20 minutes**

**1 cuillère à soupe d'huile d'olive**

**1 cuillère à soupe de beurre**

**4 cuisses de poulet, os et peau non enlevés**

**2 poitrines de poulet, os et peau poivre •**

**40 gousses d'ail, épluchées et tranchées •**

**2 brins de thym •**

**1/4 de tasse de vin blanc sec**

**1/4 de tasse de bouillon de poulet**

**Persil pour la garniture**

**Placer le cuiseur à la position SAUTÉ.  
Versez l'huile et le beurre.**

**Incorporer les morceaux de poulet et assaisonner de sel et de poivre au goût. Ajouter les gousses d'ail. Faire revenir le poulet et l'ail pendant 5 minutes, jusqu'à ce que le mélange soit parfumé. Incorporer le thym, le vin blanc et le bouillon de poulet. Placer tous les ingrédients à l'exception de la fécule de maïs, des graines de sésame et des oignons verts dans l'instant pot. Cuire sur MANUAL 15 minutes. (1) Faire descendre la pression rapidement. Ouvrir le couvercle et garnir de persil.**

**(1) Note de la rédactrice : le tableau des temps de cuisson qui se trouve dans la section des recettes Google, donne un temps de cuisson de 8 m. pour les poitrines et de 9 m. pour les cuisses. La présente recette demande 15 m. de cuisson. Il serait peut-être pertinent de vérifier la cuisson après 9 m. Si le poulet n'est pas assez cuit, refaire monter la pression et refaire cuire les minutes manquantes.**

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