

Poulet rôti aux tomates et aux champignons

Préparation 17 m.

Cuisson 10 m. MANUA! High. Descendre la pression rapidement.

Portions 4

1 poulet de 3 à 4 livres coupé en 8 morceaux

3 tranches de bacon en morceaux

Sel et poivre

1 c. à table d'huile d'olive.

1 oignon tranché

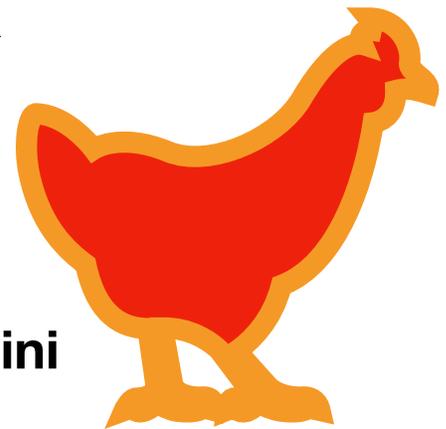
4 gousses d'ail émincées

8 onces de champignons crimini hachés.

3/4 de t. de vin rouge

1 petite canne 14 onces de tomates en dés ou de tomates écrasées avec le jus

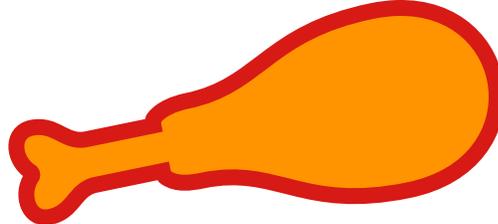
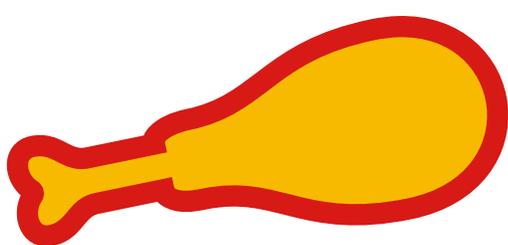
Sel et poivre



Mettre le ip sur SAUTÉ.

Faire cuire le bacon et lorsqu'il est prêt le mettre sur un essuie-tout.

Ajouter l'huile.



Assaisonner le poulet avec le sel et le poivre. Cuire le poulet à High, la peau vers le bas jusqu'à ce qu'il soit bruni. Retourner le poulet et lorsque bien bruni le mettre de côté dans un plat. Ajouter les oignons et l'ail et faire cuire 2 minutes. Ajouter les champignons et cuire 3 m. Ajouter le vin pour déglacer et bien grater le fond de la casserole. Laisser cuire le vin 3 à 5 m., jusqu'à ce que l'odeur d'alcool s'estompe. Ajouter les tomates, le poulet, la feuille de laurier, le bacon. Pour le poulet mettre les pièces de viande brune dans le fond et les poitrines sur le dessus la peau vers le haut. Cuire 10 m. à MANUAL ou sur POULTRY. Faire descendre la pression rapidement. La cuisson terminée enlever la feuille de laurier et servir.



Traduit de :Randolph, Laurel Instant pot electric pressure cooker cookbook : easy recipes for fast and healthy meals.