

Ragoût de cuisses de poulet et riz au jasmin

Portions: 2 à 3

Préparation: 10 minutes

Temps de cuisson: 25 min

1 livre de cuisses de poulet désossées et sans peau

1 1/2 tasse de bouillon de poulet

1 1/2 tasse de riz au jasmin

1 tasse de champignons tranchés

3 carottes coupées en dés

3 échalotes coupées en dés

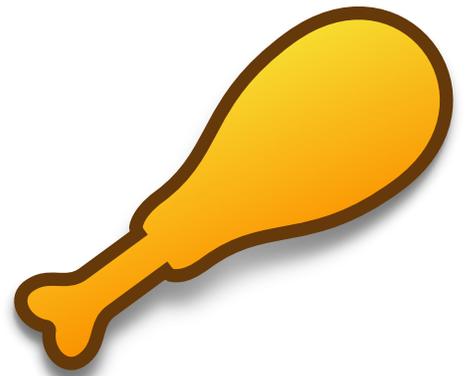
2 cuillères à soupe de feuilles de thym fraîches hachées finement

1 cuillère à soupe d'huile d'olive

2 gousses d'ail, émincé

Poivre noir

Sel



Assaisonner les cuisses de poulet avec du sel et du poivre. Appuyez sur le bouton SAUTÉ et chauffer l'huile. Ajouter les cuisses de poulet et les faire dorer 5 min de chaque côté. Incorporer un tiers d'une tasse de bouillon avec les champignons, les carottes et les échalotes, puis cuire 3 min. Incorporer le reste des ingrédients, puis assaisonner avec le sel et le poivre. Mettre le couvercle et faire cuire le ragoût pendant 10



min. à MANUAL HIGH. Une fois le temps écoulé, utiliser la méthode naturelle pour relâcher la pression. Égoutter les cuisses de poulet, les déchiqeter, puis les remuer dans le chaudron. Pour rendre ce repas encore plus savoureux, remplacez une demi-tasse de bouillon par de la sauce tomate ou des tomates en dés en conserve. Vous ne le regretterez pas.

Traduit de :

Pot Crazy: Electric Pressure Cooker Cookbook for Instant Pot® Recipes" de Harper McKinney.

