

## Cuisses de Poulet à la Moutarde

**Ingrédients pour : 4 personnes**

- 4 cuisses de poulet
- 2 oignons
- 20 g de beurre
- 2 cuillères à soupe de farine
- 20 cl de bouillon de volaille
- 4 cuillère à café de moutarde
- sel et poivre

**Préparation : 10 minutes**

**Cuisson : 25 minutes**



### Préparation

Emincez les oignons

Dans la cuve faites-les revenir dans le beurre en mode doré pendant 5 minutes

Ajoutez ensuite les cuisses de poulet 2 par 2

Et faites-les dorer

Saupoudrez de farine

Ajoutez le bouillon, la moutarde, du sel et du poivre

Lancez le mode cuisson sous pression pour 20 minutes

Bonne dégustation

