



Fettuccine Alfredo

INGRÉDIENTS

3-4 petits poitrines de poulet (environ 2 livres)
1 cuillère à soupe d'huile d'olive
sel et poivre (pour le poulet)
3 cuillères à soupe de beurre
5 gousses d'ail, hachées finement
2 tasses de crème à fouetter épaisse
2 tasses de bouillon de poulet
1/4 c. à thé de sel casher
1 lb de nouilles fettuccine sèches
3/4 tasse de fromage parmesan râpé

MODE D'EMPLOI

1

Tourner l'instant pot pour faire sauter le poulet et le faire dorer pendant quelques minutes de chaque côté. Saler et poivrer. Retirer le poulet et réserver.

2

Faire fondre le beurre et faire revenir l'ail haché en remuant les morceaux de poulet brunis pendant quelques minutes.

3

Incorporer la crème en fouettant et porter à ébullition. Ajouter du sel.

4

Verser le bouillon de poulet.

5

Détacher les nouilles et les ajouter à la marmite.

6

Ajouter de nouveau les poitrines de poulet.

7

Fermer le couvercle et le mettre sur manuel (haut) pendant 6 minutes.

8

Laisser la pression relâcher naturellement pendant environ 7 minutes.

9

Retirer le couvercle et incorporer le parmesan en remuant.

10

Servir avec du persil haché ou du basilic frais, si désiré.

Melanie Pilon