



Nouilles au poulet, piments et à l'ail

1/2 tasse de sauce soya
2 c. à soupe de cassonade
2 c. à soupe de vinaigre blanc
1 c. à soupe de pâte d'ail et de chili (plus au goût)
1 cuillère à soupe d'huile d'olive
2 tasses d'eau
8 oz de nouilles de riz brun non cuites
1 lb de poitrines de poulet crues, coupées en petits morceaux
2 poivrons rouges, tranchés finement
arachides, oignons verts et/ou graines de sésame pour la garniture

INSTRUCTIONS

Instant Pot : Placez tous les ingrédients sauf les poivrons rouges dans l'Instant Pot. Cuire en mode manual/pressure cook high pendant 3 minutes. Relâcher la vapeur immédiatement (NR). Si vous avez des éclaboussures, faites une pause ou couvrez avec une serviette.

Mélangez les poivrons rouges et remuez très doucement, en ajoutant un peu plus d'eau ou d'huile si nécessaire (cela sera très collant). Servez avec les garnitures - ajoutez de la sauce piquante pour donner un coup de pouce supplémentaire. C'est ce que je dis dans toutes les recettes. ♥

NOTES

Méthode pour des nouilles moins collantes : Réduire la quantité d'eau à 1/2 tasse. Faire tremper les nouilles de riz dans de l'eau froide dans un autre bol. Ajouter tous les ingrédients dans l'instant pot, sauf les nouilles de riz et les poivrons rouges. Cuire pendant 5 minutes. Incorporer

une cuillère à soupe de mélange de fécule de maïs (pour aider la sauce à épaissir) et ajouter les nouilles trempées et les poivrons crus. Couvrir et " réchauffer " jusqu'à ce que les nouilles et les poivrons soient ramollis et que la sauce enrobe les nouilles.

Le poulet doit être coupé en petits morceaux pour qu'il puisse cuire en 3 minutes en même temps que les nouilles de riz.

Si vous n'avez pas de pâte de chili à l'ail, utilisez de l'ail frais haché et quelque chose pour le côté piquant, comme du poivre de Cayenne moulu.

Ne laissez pas les nouilles dans la casserole pendant longtemps après que la minuterie se soit éteinte. Vous voulez évacuer la vapeur immédiatement, sinon les nouilles se transforment en bouillie.

Ces nouilles sont censées être collantes. Même si vous ajoutez de l'eau à la fin pour les aider à se défaire, elles seront toujours collantes. En bouillie ? Non, sauf si vous les avez trop cuites. Collantes ? Oui. C'est ce qui arrive quand on les fait cuire du début à la fin dans la marmite.

https://pinchofyum.com/instant-pot-noodles?fbclid=IwAR1hUm-8CWZkCZ3a6hVF7CCquMxp8tPPO_q3r0NC_Wet7YD59ly5-Q3K-Eo