

Pâtes au poulet Buffalo



2 grosses poitrines de poulet d'environ 1 livre
1 tasse de vinaigrette ranch
16 oz de pâtes alimentaires
1/4 tasse de sauce piquante
1 cuillerée à soupe de beurre
8 oz de fromage à la crème
4 oz de fromage mexicain
4 oz de mélange de 3 fromages
3 tasses d'eau
3 tranches de bacon cuites émiettés

Napper le poulet de sauce piquante

Mettre 1 cuillerée à soupe de beurre et la poitrine dans l'ip avec une tasse d'eau.

Peser sur le bouton POULTRY ou sur le bouton PRESSURE COOK/MANUAL HIGH et cuire 14 minutes.

Faire un relâchement rapide.

Retirer le poulet seulement et l'effiloche. Dans un petit bol, mélanger le fromage à la crème, le ranch et la sauce piquante jusqu'à consistance crémeuse.

Incorporer le poulet déchiqueté.

Verser 2 tasses d'eau dans les pâtes et déposer le mélange sur le dessus sans remuer.

Placer sur MANUAL/PRESSURE COOK pendant 4 minutes.

faire un relâchement rapide.

Remuer et verser dans une poêle à frire avec le fromage et faire griller pendant 1 à 2 minutes pour faire fondre le fromage.

Garnir de bacon.

Traduit de : <https://www.adventuresofanurse.com/instant-pot-buffalo-chicken-pasta/>