



Poulet alfredo

125 g de fromage à la crème coupé en cubes, à température ambiante

28 g (2 c. à soupe) de beurre

1 gousse d'ail, hachée

500 g de poitrine de poulet sans os, sans peau en cubes de 2,5 cm (1 po)

2 ml (1/2 c. à thé) de basilic séché

2 ml (1/2 c. à thé) de thym séché

Sel, Poivre

1 ml (1/4 c. à thé) de muscade

250 g de penne

500 ml (2 tasses) de bouillon de poulet

125 ml (1/2 tasse) de parmesan râpé

60 ml (1/4 de tasse) de crème 15 ou 35%

15 ml (1 c. à soupe) de persil frais haché finement

1

Couper le fromage à la crème et laisser tempérer pendant que vous procédez aux étapes suivantes

2

Sélectionner sauté à « medium ou normal », mettre 15 minutes et commencer la cuisson dès que le bol est chaud. Faire fondre le beurre et cuire l'ail 1 minute. Ajouter le poulet, le basilic, le thym, le sel, le poivre et la muscade et cuire 5 minutes en remuant fréquemment avec une cuillère en bois.

3

Déposer les penne sur le poulet en une couche sans mélanger, verser le bouillon et pousser sur les penne pour les immerger le plus possible dans le bouillon. Fermer l'autocuiseur avec le bouton en position pression. Peser sur « cancel ».

4

Sélectionner « pressure cook ou manual », mettre 5 minutes à « high » avec « warm à off ». Peser sur « start ». La casserole prendra environ 8 minutes avant de commencer la cuisson.

5

Lorsque l'alarme de fin de cuisson sonne, laisser reposer 5 minutes et évacuer la pression. (C'est ici que j'ai mis de côté la moitié de la préparation)

6

Retirer le couvercle, ajouter le fromage à la crème, le parmesan et la crème et remuer quelques secondes. Couvrir sans fermer hermétiquement et laisser reposer 2 minutes pour laisser fondre les fromages. Découvrir, remuer et servir immédiatement saupoudrée de persil. La sauce continuera d'épaissir en adhérant aux pâtes pendant le repas.

<https://cuisineraveccheline.com/fr/poulet-alfredo-dans-linstant-pot/>