

# Casserole de poulet buffalo

Portions : 6

## Ingrédients

- 2 à 3 tasses de poulet en petits morceaux
- 1 lb de pâtes penne
- 1 tasse de vinaigrette Ranch
- 1 tasse de sauce bison rouge piquante Frank's Hot Buffalo
- 8 oz de fromage à la crème ramolli
- 3 tasses Bouillon de poulet (ou eau)
- 1 1/2 tasse de fromage mexicain râpé en filaments
- 2 piments jalapeños coupés en dés, sans pépins facultatif
- 2 c. à table d'oignons verts hachés en option



Dans un bol moyen, mélanger la vinaigrette Ranch, la sauce buffalo et le fromage à la crème jusqu'à consistance crémeuse.

Incorporer le poulet en morceaux..

Ajouter les pâtes dans la casserole. Verser le bouillon de poulet et l'eau. Garnir du mélange de poulet. Ne pas remuer.

Cuire à **MANUAL/PRESSURE COOK** pendant 4 minutes. Dépressuriser rapidement.

Remuer pour combiner. Garnir de fromage râpé. Fermez le couvercle.

Attendre 2 à 3 minutes que le fromage fonde. Retirer le couvercle et servir. Garnir de piments jalapeños et/ou d'oignons verts.

Traduit et photo de : <https://wondermomwannabe.com/instant-pot-buffalo-chicken-casserole/>

LI