



## Casserole de poulet et jambon cordon bleu

rendement : 6

Temps de préparation : 2 min. /Temps de cuisson : 10 min. /Temps total : 12 min.

16 oz de pâtes Rotini

1 livre de poitrine de poulet désossée et sans peau

1 livre de jambon en cubes

8 oz de fromage suisse

8 oz de fromage Gouda

8 oz de crème épaisse

3 tasses de bouillon de poulet

1 c. à soupe de moutarde épicée

1 c. à thé de poudre d'ail

1 c. à thé de sel

1 c. à thé de poivre

2 cuillers à soupe de beurre

1 tasse de chapelure de panko

Verser les pâtes non cuites dans la cuve de votre ip avec 3 tasses de bouillon de poulet.

Déposer de fines lanières de poulet et du jambon sur le dessus.

Saupoudrer d'assaisonnements et de moutarde épicée.

Placer sur MANUAL/PRESSURE COOK HIGH pendant 10 minutes ou bouton POULTRY.

Remuer et verser la crème épaisse et les deux fromages dans la casserole.

Remuer jusqu'à l'obtention d'un mélange crémeux et lisse.

Dans une petite poêle, faire fondre le beurre et ajouter la chapelure panko en remuant jusqu'à ce qu'ils soient grillés et dorés environ 2-3 minutes.

Saupoudrer sur le dessus du cordon bleu. Amusez-vous bien !

<https://www.adventuresofanurse.com/instant-pot-chicken-cordon-bleu-casserole/>