

CASSEROLE 'PÂTÉ AU POULET'

- 1 lb de cubes de poulet
- 16 oz de macédoine congelé
- 16 oz de nouilles aux oeufs en forme de spirales
- 1 t. de crème
- 4 t. de bouillon de poulet
- 1 c. thé de poudre d'ail
- 1 c. thé de poudre d'oignon
- 1 c. thé de sel
- 1 c. thé de poivre



Mettre l'Instant Pot à la fonction Sauté.

Ajouter le poulet et les épices à un peu d'huile

Sauter pour environ 2 -3 minutes (contour du poulet doit être blanc)

Ajouter les nouilles, le bouillon et les légumes.

Cuire à Manuel 5 minutes.

Faire un Quick Release.

Ajouter la crème.

Remettre l'appareil en mode sauté un autre 2 -3 minutes pour que la sauce épaississe.