

Emincé de poulet forme ragoût

Ingrédients

- 1 kg de filets de poulet émincés grossièrement
- 1,5 kg de pommes de terre coupées en quartiers
- 300 g de lardons
- 2 oignons émincés
- 1 petite boîte de champignons
- 1/2 verre de vin blanc
- 700 ml de bouillon de volaille (2 cubes pour 700 ml) - une petite boîte de concentré de tomate
- huile, ail moulu, thym, poivre

NE PAS SALER !

Préparation :

Sélectionner le mode "SAUTE" puis sur "+" pour mettre l'appareil en mode "More"

Au signal (hot), mettre un peu d'huile dans la cuve et faire revenir les oignons émincés, les lardons et le poulet.

Ajouter les champignons, le vin blanc et laisser mijoter pendant 5 minutes Ajouter le concentré de tomate, l'ail, le thym et le poivre ; remuer.

Ajouter les pommes de terre et le bouillon.

Appuyer sur "CANCEL" et verrouiller le couvercle (position soupape sur "sealing")

Mettre en mode "MANUAL", durée : 15 min

Au bip, laisser le relâchement naturel de la pression pendant 20 minutes. Retirer le couvercle lorsque la vanne est retombée.