

Fettucini Alfredo



INGRÉDIENTS

1 cuillère à soupe d'huile d'olive
1/2 cuillère à thé de sel
1/4 cuillère à thé de poivre noir
2 poitrines de poulet désossées et sans peau
2 cuillères à soupe de beurre salé
5 gousses d'ail émincées
2 cannes de crème de poulet
2 cannes de bouillon de poulet
¼ de cuil. thé de sel
1 pincée de muscade moulue
250 g de nouilles fettuccini sèches
1/2 tasse de parmesan râpé
basilic frais au goût

INSTRUCTIONS

Appuyer sur le bouton Saute de votre Instant Pot et chauffer l'huile d'olive. Assaisonner les poitrines de poulet avec le sel et le poivre et les placer dans la cuve pour les faire dorer. Faites cuire 2 minutes de chaque côté jusqu'à ce qu'elles soient légèrement dorées, mais pas cuites complètement, retirez-les du pot et placez-les dans une assiette. Faire fondre le beurre dans la casserole et incorporer l'ail émincé. Cuire pendant moins d'une minute, en remuant constamment ensuite verser la crème. Amener la crème et l'ail à ébullition tout en grattant le fond du pot avec une spatule pour libérer les morceaux brunis de la cuisson du poulet. Laisser mijoter la sauce pendant 2 minutes jusqu'à ce qu'elle soit légèrement épaissie et verser le bouillon de poulet, le sel et la muscade. Casser les nouilles sèches en deux et les mettre dans la casserole, faites des éventails en les dispersant pour éviter qu'elles ne collent toutes ensemble pendant la cuisson. Ajouter les poitrines de poulet dorées. Fermer votre Instant Pot et le régler pour cuire à haute pression pendant 8 minutes. Lorsque le temps est écoulé, laissez Instant Pot relâcher

naturellement la pression - environ 8 minutes (voir la note ci-bas). Retirer le poulet et couper si désiré avant de retourner celui-ci dans la cuve. Incorporer le fromage et le basilic frais haché avant de servir.

NOTES DE RECETTE La première fois que j'ai fait ça, j'ai essayé de relâcher rapidement la pression une fois le temps de cuisson écoulé et je me suis retrouvé avec un véritable volcan de crème venant du bec de mon Instant Pot! Ha! Donc, c'est pourquoi je vous recommande d'attendre une libération naturelle. La crème a tendance à bouillir lorsqu'elle est cuite et arrive directement au sommet du récipient, ce qui facilite l'évacuation lorsque vous relâchez la valve. Vous pourrez peut-être vous en sortir en le laissant refroidir pendant 5 minutes, puis essayer une libération rapide, mais sachez que vous pourriez obtenir un bain de crème. 😊