



Pâtes poulet bacon ranch

Portions : 6 – 8

Ingrédients

6 tranches de bacon tranché épais, cuit ou non cuit, coupé en morceaux de la grosseur d'une bouchée
3 c. à table de beurre non salé
4 tasses Bouillon de poulet, faible en sodium
1/2 tasse de crème épaisse ou moitié-moitié, (plus si vous l'aimez saucier)
1 paquet de vinaigrette Ranch en poudre (3 c. à table)
1/2 c. à thé de poudre d'ail
16 oz de pâtes penne (ou rotini, ziti, etc.)
2 (8 oz) poitrines de poulet désossées et sans peau (légèrement plus grosses qu'une bouchée)
8 oz de fromage à la crème, en cubes
1 tasse de fromage cheddar fort, râpé (facultatif)

Mode d'emploi

Préparez tous les ingrédients avant de commencer. Couper le bacon et le poulet, faire mesurer le beurre. Déchiqueter le fromage et mesurer les poudres de ranch et d'ail, le bouillon et les pâtes. Cela rendra le processus de cuisson beaucoup plus facile et rapide. Moins de stress ! Si vous avez du bacon cru : Activez la fonction Sauté (Chaleur normal). Ajouter le bacon haché. Cuire, en remuant de temps en temps, jusqu'à ce que ce soit cuit. Retirer dans un essuie-tout et égoutter toute la graisse de la casserole. Réserver.

Ajouter le beurre et un peu de bouillon dans la casserole et remuer en grattant le fond de la casserole pour que vous puissiez obtenir tous les morceaux bruns (fond).

Ajouter le bouillon, la crème épaisse, la poudre de ranch et la poudre d'ail et bien mélanger.

Ajouter les pâtes et remuer.

Ajouter le poulet et les cubes de fromage à la crème. Ne pas remuer, mais appuyer doucement vers le bas, à l'aide d'une cuillère, pour submerger le poulet et les pâtes.

Annulez la fonction Sauté.

Placez le couvercle de l'autocuiseur sur la casserole et tournez le bouton de libération de la vapeur en position de fermeture hermétique.

Appuyez sur la touche MANUAL/PRESSURE COOK , puis sur la touche + ou - pour choisir 5 minutes. Vos pâtes peuvent avoir besoin d'un temps différent. Habituellement, la moitié du temps sur le mode d'emploi de l'emballage, moins 1 minutes.

À la fin du cycle de cuisson, faites un relâchement rapide contrôlé de la pression (fermer la valve si du bouillon veut sortir, ouvrir et refermer), jusqu'à ce que vous soyez certain qu'aucune sauce ne se répandra avec la vapeur, puis tournez le bouton jusqu'au bout et laissez sortir le tout.

Lorsque la goupille dans le couvercle tombe, ouvrez-le et remuez le contenu. Ce sera un peu comme une soupe a ce stade.

Incorporer le fromage et laisser fondre.

Incorporer le bacon. Bien mélanger. Il s'épaissira en refroidissant.

Servir chaud.

Note :

Ce plat de pâtes s'épaissira en refroidissant. Pour réchauffer, vous devrez peut-être ajouter un peu de bouillon, de lait ou d'eau.

<https://www.simplyhappyfoodie.com/instant-pot-chicken-bacon-ranch-pasta/#wprm-recipe-container-4094>

Auteur : Sandy Clifton