

Catégorie : Autocuiseur



Pains farcis poulet et gumbo

Préparation : 10 minutes

Cuisson : 30 minutes +/-

Rendement : ? portions

Auteur : Caroline Savoie

Source : Instant Pot Recettes et Trucs Québec

Ingrédients

4 lb	Boeuf haché
1	Oignon (gros) coupé finement
2 branches	Céleri en très petits cubes (L'utilisation du robot pour les légumes est possible)
2 conserves	Soupe au poulet et gumbo Campbell's
1 Tasse	Sauce chili
2 c. thé	Sauce Worcestershire

Méthode/marche à suivre

En mode Sauté faire revenir les légumes et la viande. Dégraisser au besoin et mettre un peu d'eau pour bien déglacer le fond (éviter le BURN). Ajouter les soupes, la sauce chili et la worcestershire.

Pressure Cook/Manuel pour 10 minutes(Caroline ne mets que 5 minutes); QR(relâchement rapide de la valve)

Si trop liquide, il est possible de réduire les liquides au mode SAUTÉ pour 5-10 minutes.

Répartir la farce dans vos pains.