

Poitrines de poulet farcies aux asperges, jambon et fromage

Pour : 2 personnes

Temps total: 40 minutes

**2 poitrines de poulet
désossées**

**2 tranche de jambon déjà
cuites**

6 asperges

16 tranches de bacon

4 tranches de fromage mozzarella

2 tasses d'eau

Sel et poivre noir au goût

Dans un bol, mélanger les poitrines de poulet avec le sel et 1 tasse d'eau, remuer, couvrir et conserver au réfrigérateur pendant 30 minutes. Éponger les poitrines de poulet, les placer sur une surface de travail, ajouter 2 tranches de mozzarella, 1 morceau de jambon et 3 asperges,



Saler, poivrer et rouler chaque poitrine. Placez 8 tranches de bacon sur une surface de travail, rouler une tranche de bacon sur chaque poitrine. Verser 1 tasse d'eau dans l'instant pot. Ajoutez un panier pour cuiseur vapeur et y cuire le poulet 10 minutes. Ouvrir le couvercle. Essuyez les rouleaux avec du papier absorbant et placez-les sur une assiette. Mettre l'instant pot en mode SAUTÉ, ajoutez les rouleaux de poulet, faites-les dorer quelques minutes, répartissez-les dans des assiettes et servez.

Traduit de : Hill, Tanya. The instant pot cookbook.