



Recherche...



(<https://cuisineravecmiceline.com/wp-content/uploads/2019/02/poitrine-de-poulet-ip.jpeg>)

## Poitrines de poulet sauce aux champignons dans l'Instant Pot

3.1 (62.35%) 17  
vote[s]

Vous aimerez aussi lire : Comment cuisiner avec l'Instant Pot  
(<https://cuisineravecMicheline.com/fr/cuisiner-avec-linstant-pot/>)

Vous aimerez servir ce plat de poulet pour un repas en tête à tête ou entre amis. Vous pouvez doubler la recette qui prendra un peu plus de temps à préparer car il faut faire dorer seulement 2 poitrines à la fois. Le temps de cuisson à pression sera le même qu'avec 2 portions soit 8 minutes.


Accompagnements suggérées: pommes de terre au four ou en purée, riz blanc ou brun, brocoli, haricot vert, petits pois


Notez que le temps de cuisson comprend le temps que l'Instant Pot prend pour débiter la cuisson et le temps de repos avant l'évacuation de la vapeur.

 Portions: 2

 TEMPS DE PRÉPARATION  
10 mins

 TEMPS DE CUISSON  
30 mins

 TEMPS TOTAL  
40 mins

 (<https://cuisineravecMicheline.com/fr/recettes/poitrines-de-poulet-sauce-aux-champignons-dans-linstant-pot/?print=1>)

- 14 g (1 c. à soupe) de beurre
- 15 ml (1 c. à soupe) d'huile végétale
- Sel et poivre
- 2 poitrines de poulet, sans os, sans peau
- La moitié d'un petit oignon haché finement
- 100 g (une demi-barquette) de champignon frais tranchés
- 1 gousse d'ail hachée finement
- 60 ml (1/4 tasse) de vin blanc sec
- 125 ml (1/2 tasse) de bouillon de poulet
- 1 ml (1/4 c. à thé) de basilic séché
- 2 ml (1/2 c. à thé) d'estragon séché
- 60 ml (1/4 tasse) de crème 15 ou 35%
- 10 ml (2 c. à thé) de fécule de maïs

- 1 Éponger les poitrines avec du papier absorbant. Sélectionner "sauté à high" et mettre 15 minutes et commencer la cuisson dès que le bol est chaud. Chauffer le beurre et l'huile, saler et poivrer les poitrines et les dorer des deux côtés. Réserver.
- 2 Ajouter l'oignon et cuire 1 minute en remuant fréquemment avec une cuillère en bois. Ajouter les champignons et cuire 3 minutes. Ajouter l'ail et cuire 1 minute.
- 3 Ajouter le vin, le bouillon de poulet, le basilic et l'estragon et remuer pour dissoudre les particules du fond de la casserole. Mettre les poitrines dans l'autocuiseur et appuyer sur « cancel ».
- 4 Sélectionner la fonction « pressure ou meat/stew », mettre 8 minutes à « high » avec la fonction « warm à off ». Fermer l'autocuiseur et mettre le bouton pour la pression. Peser sur « start ». (Cela prendra environ 5 minutes pour atteindre la pression et débuter la cuisson). Lorsque l'alarme sonne évacuer immédiatement la pression et laisser reposer 3 minutes avant d'ouvrir l'autocuiseur. Retirer les poitrines et réserver couvert de papier aluminium.
- 5 Sélectionner « sauté » à medium« et mettre 10 minutes. Mélanger parfaitement la crème et la fécule et incorporer au bouillon de cuisson. Remuer sans cesse jusqu'à ce que la sauce adhère au dos d'une cuillère. Appuyer sur « cancel ». Servir immédiatement les poitrines nappées de sauce.

🔖 Étiquettes > Instant Pot (<https://cuisineravecMicheline.com/fr/tag/instant-pot/>), poulet (<https://cuisineravecMicheline.com/fr/tag/poulet/>)

📁 Catégories > Au Menu (<https://cuisineravecMicheline.com/fr/cat%C3%A9gorie/recettes/au-menu/>), Plats Principaux (<https://cuisineravecMicheline.com/fr/cat%C3%A9gorie/recettes/au-menu/plats-principaux/>), Recettes (<https://cuisineravecMicheline.com/fr/cat%C3%A9gorie/recettes/>), Recettes Instant Pot (<https://cuisineravecMicheline.com/fr/cat%C3%A9gorie/recettes/recettes-instant-pot/>)

⬅️ (<https://cuisineravecMicheline.com/fr/grands->) ➡️ (<https://cuisineravecMicheline.com/fr/gateau->)



(<https://cuisineravecMicheline.com/fr/a-propos/>)

**Micheline Mongrain-**  
Détienne

(<https://cuisineravecmiceline.com/fr/a-propos/>)

## 4 thoughts on “Poitrines de poulet sauce aux champignons dans l'Instant Pot”

**JOH88**

février 13, 2019 à 8:09 am

(<https://cuisineravecmiceline.com/fr/poitrines-de-poulet-sauce-aux-champignons-dans-linstant-pot/#comment-634>)

Merci encore pour vos superbes recettes. Elles sont précises et réfléchies. Votre professionnalisme est remarquable.

→ Répondre

**MICHELINE MONGRAIN DONTIGNY**

février 13, 2019 à 9:31 am

(<https://cuisineravecmiceline.com/fr/poitrines-de-poulet-sauce-aux-champignons-dans-linstant-pot/#comment-635>)

Bienvenue! c'est un plaisir de partager ma passion et mes recettes avec des gens comme vous qui aiment cuisiner et bien manger.

→ Répondre

**HÉLÈNE MASSY (HTTP://FACEBOOK)**

mars 30, 2019 à 5:53 pm

(<https://cuisineravecmiceline.com/fr/poitrines-de-poulet-sauce-aux-champignons-dans-linstant-pot/#comment-791>)

Première expérience première recette WoW

→ Répondre

**MICHELINE MONGRAIN DONTIGNY**

mars 31, 2019 à 12:58 pm

(<https://cuisineravecmiceline.com/fr/poitrines-de-poulet-sauce-aux-champignons-dans-linstant-pot/#comment-799>)

Merci il n'y a pas plus beau compliment qu'un wow pour mes recettes.

Sincèrement,

Micheline

dans-linstant-pot/#comment-799)

→ Répondre

## Laisser un commentaire

Votre adresse courriel ne sera pas publiée.

NOM

COURRIEL

SITE WEB

COMMENTAIRE

LAISSER UN COMMENTAIRE



(/a-propos/)

Bonjour, je m'appelle Micheline  
C'est un plaisir de vous  
accompagner  
dans votre Cuisine!

**À Propos**  
(<https://cuisineravecMicheline.com/fr/a-propos/>)



## INFOLETTRE

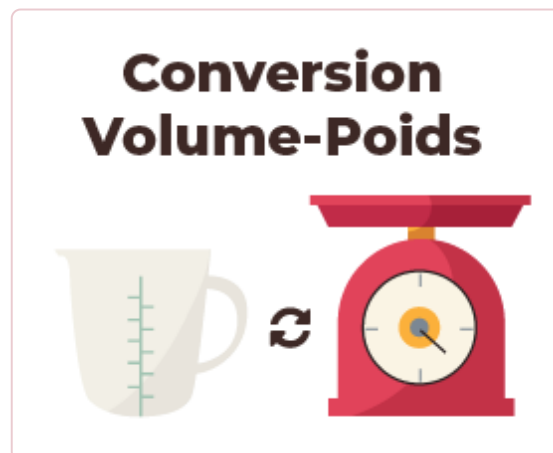
Soyez au courant de mes  
toutes nouvelles recettes

**Abonnez-Vous!**



(<https://cuisineravecmiceline.com//les-grands-classiques-de->

la-cuisine-d/)



(<https://cuisineravecmiceline.com/fr/conversion-volume-poids-des-aliments/>)

**Guide de températures**

(<https://cuisineravecMicheline.com/fr/guide-de-temperatures-des-cuissons/>)



(<https://cuisineravecMicheline.com/fr/guide-de-temperatures-des-cuissons/>)



(<https://cuisineravecMicheline.com/fr/donations/>)

**VOUS AIMEZ NOS  
RECETTES !**

**Offrez-nous du café**  
(<https://cuisineravecMicheline.com/fr/donations/>)

Traditional Quebec Cooking: a treasure of heirloom recipes: Une collection de recettes familiales simples et savoureuses, faciles à préparer



**Julian Armstrong**  
The Gazette, Food

## RECHERCHEZ



## INSCRIVEZ-VOUS À MON INFOLETTRE!

Courriel:

M'abonner

## RETROUVEZ-MOI SUR



(<https://www.facebook.com/Cuisiner-avec-Micheline-Mongrain-Dontigny-300502856396/>)



([https://www.instagram.com/micheline\\_mongraindontigny/](https://www.instagram.com/micheline_mongraindontigny/))



(<https://twitter.com/michelinemong>)



(<https://www.pinterest.fr/michelinemong/>)



## AUTEUR

[À Propos](#)

[Contact](#)

[Conditions](#)

## PETITS CARACTÈRES

Toutes images et contenu de ce site web ne sont pas libres de droit. Merci de ne pas les utiliser sans mon autorisation.

Cuisiner avec Micheline - © 2009 - 2019

## DESIGN PAR

Sébastien Dontigny (<mailto:sebastiendontigny@live.com>)