

Poulet à la florentine

Temps de préparation : 10 minutes

Temps : 6 minutes

Relâchement de la pression : Naturelle

Portions : 4

2 tasses de bouillon de poulet

1,5 tasse de crème épaisse

1 cuillère à thé de poudre d'ail

1/2 cuillère à thé de poudre d'oignon

Sel et poivre

1 lb de poitrines de poulet coupées en cubes de 1,5 po

1 lb de nouilles linguines, cassées en deux

1 tasse de parmesan, râpé

2 tasses de jeunes épinards

2 oignons verts, hachés



Ajouter le bouillon de poulet + crème épaisse + poudre d'ail + poudre d'oignon + sel + poivre à l'Instant Pot. Ajouter les cubes de poulet et mélanger. Ajouter ensuite les nouilles et assurez-vous qu'elles sont immergées dans le liquide. Cuire 6 m. à **MANUAL/PRESSURE COOK** et laisser la pression des endre naturellement. Faire une libération rapide. Ouvrez le couvercle et ajouter le parmesan râpé. Remuer et laisser fondre dans la chaleur résiduelle. Ajouter les épinards. Remuer et laisser reposer pendant 1-2 minutes. Garnir d'oignons verts hachés et servir.

Traduit de : instant pot 101.

