

Poulet



suisse

NOTE IMPORTANTE : Cette recette a été mise à jour le 1/14/2019 après que plusieurs lecteurs aient continué à avoir des problèmes d'erreur de gravure. Si vous faites partie des 50 000 personnes qui ont créé la version précédente sans problème, suivez simplement les instructions ci-dessous sans la méthode du pot-en-pot.

Portions : 4

Ingrédients

1/4 tasse de beurre coupé en 4 poitrines de poulet préférence

6 tranches de fromage suisse
1 boîte de soupe au poulet sodium

1/2 tasse de lait

1 boîte de mélange à farce au
1/2 tasse de bouillon de
1 tasse d'eau sous le plat.

Mode d'emploi

Placez des cubes de beurre s'insère dans votre Instant Pot
Placer le poulet en IP sur le morceau de poulet de tranches de fromage sont poulet, séparez l'excédent et pour éviter que le fromage ne brûle.

Mélanger la crème de soupe sur le tout.

Verser le mélange de farce
Verser uniformément le
Placez un support dans le

Ajouter 1 tasse d'eau dans la casserole. Faire une bande en papier alu. et la placer sous le plat. Elle servira à retirer le plat à la fin de la cuisson. Mettre le couvercle et sélectionnez le réglage POULTRY OU MANUAL/PRESSURE COOK" pendant 15 minutes. La cuisson terminée laisser la pression descendre pendant 10 minutes.



Instant Pot
Swiss Chicken



petits dés
désossées et sans peau de

Campbell's à faible teneur en

poulet Stove Top
poulet ou d'eau

dans le fond d'un plat qui
Pot.

beurre et garnir chaque
fromage suisse. Si vos
suspendues sur les bords du
empilez-les sur le dessus
tombe au fond du plat et ne

au poulet avec le lait et verser

uniformément sur le poulet.
bouillon et l'eau sur la farce.
fond de votre Instant Pot.

Traduit et photo de : <https://wondermomwannabe.com/instant-pot-swiss-chicken/>