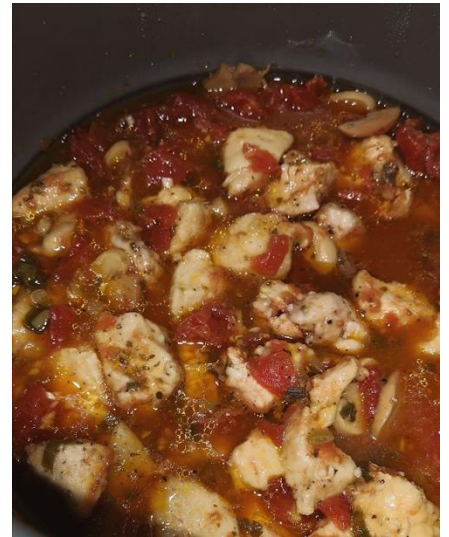




Poulet chasseur

4 Poitrines de poulet coupées en cubes
4 oignons verts hachées
10 champignons tranchés
2 gousses d'ail hachées
1/4 tasse vin blanc ou 3 c. à soupe de vinaigre de vin
1 boîte de tomates en dés
Origan au goût
Sel et poivre



Enfariner les cubes de poulet et les mettre à « sauté » 5 minutes sur un peu d'huile d'olive
Ajouter ail, oignons verts et champignons faire revenir un peu puis déglacer avec vin blanc ou vinaigre de vin.

Mettre origan, sel et poivre.

Ajouter la boîte de tomates et mettre à cuire 20 min. à pression cook/manual. Faire un NR ,
laisser sortir la pression naturellement (ouvrir la valve après 15 min.)

Servir sur nouilles aux oeufs

Bon appétit ☐

Jeën Debelfeuil