

Poulet et sauce à l'ail à l'autocuiseur

TEMPS DE PRÉP

7 MIN

TEMPS TOTAL

30 MIN

PORTION

4



[Imprimer](#)



[Sauver](#)

Ingrédients

Métrique Impérial

- 1 c. à s. huile d'olive
- 1 lb cuisses de poulet désossées et sans peau
- 1 oignon moyen, tranché
- 2 tasses champignons, tranchés
- 20 gousses d'ail, pelées
- 1 boîte soupe condensée Crème de creminis et de shiitakes de CAMPBELL'S®
- 2 c. à s. eau
- 2 c. à t. jus de citron
- 1 c. à t. moutarde de Dijon
- 1/2 c. à t. sauce Worcestershire

Envoyer les ingrédients par courriel + Valeur Nutritionnelle

Préparation

1. Ajouter l'huile dans l'autocuiseur électrique et appuyer sur le bouton « Sauté ». Quand l'huile est chaude, faire dorer le poulet environ 5 minutes de chaque côté;

le déposer dans une assiette. Ajouter l'oignon, les champignons et l'ail dans l'autocuiseur.

2. Cuire en remuant de temps à autre, pendant 3 minutes. Remettre le poulet dans l'autocuiseur. Mélanger la soupe, l'eau, le jus de citron, la moutarde et la sauce Worcestershire; verser sur le poulet. Fermer et verrouiller le couvercle; tourner la soupape en position « Seal » (scellé). Appuyer sur le bouton « Manual » (manuel), et régler la minuterie pour 10 minutes de cuisson.

3. Laisser refroidir pour diminuer la pression (ou utiliser la valve de relâchement rapide de pression) et ouvrir le couvercle comme indiqué.

Conseils et Recettes

- *Gagnez du temps en utilisant des gousses d'ail déjà pelées, souvent offertes dans l'allée des fruits et légumes de votre supermarché.*
- *Saupoudrez de persil frais ou d'oignons verts hachés, si désiré.*
- *Ce plat onctueux est excellent avec une purée de pommes de terre, des nouilles ou du quinoa, qui absorberont la sauce à merveille, ainsi qu'un légume vert de votre choix.*
- *Pour un goût d'ail encore plus prononcé, utilisez la soupe condensée CAMPBELL'S® Crème de champignons et ail.*

Avez-vous cuisiner cette recette?

Laissez un commentaire si-dessous.