

## POULET Tetrazzini

:

3 livres de filets de poitrine de poulet

4 tasses de champignons, tranchés

2 tasses d'oignons hachés

Sel et poivre au goût

1/2 cuillère à thé de poudre d'ail

3 cuillères à thé d'estragon séché

2 tasses de bouillon de poulet

16 oz de fromage mozzarella, râpé

16 onces de fromage à la crème, en cubes

1 livre de nouilles spaghetti

:

Ajouter tous les ingrédients sauf le fromage à la crème, les spaghettis et le fromage dans l'instant pot.

Cuire 10 m. sur POULTRY ou MANUAL ou PRESSURE.

Retirer le poulet et retirer le poulet. Le déchiqeter avec une paire de fourchettes.

Placer des cubes de fromage à la crème partout dans l'instant pot. Ajouter le poulet et remuer. Ajouter les spaghettis et remuer.

Saupoudrer de fromage sur le dessus. Couvrir et cuire 10 minutes (voir note).



Note de la traductrice : Le temps de cuisson de 10 m. pour les pâtes à la deuxième étape pourrait être trop long. Le temps de cuisson des pâtes devrait être la moitié du temps indiqué sur le paquet. Je vous conseille de procéder de cette manière. Il sera toujours possible de remettre le couvercle et de cuire à nouveau quelques minutes.

Traduit de :

Stewart, Diane Instant Pot: Top 1001 Instant Pot Recipes For You

