



Soupe crémeuse tortellinis, épinards et poulet

- 2 c. à thé d'huile d'olive
- 1 oignon jaune moyen, coupé en dés
- 2 gousses d'ail, hachées finement
- 1 c. à table de basilic séché
- 2 c. à table de pâte de tomates
- 4 tasses de bouillon de poulet
- 2 (14,5 oz) boîtes de tomates en petits dés, avec leur jus
- 1 1/2 lb de hauts de cuisse ou de poitrines de poulet désossés et sans peau (j'ai utilisé des demi-cuisses et des demi-poitrines)
- 1/2 c. à thé de sel
- 1/2 c. à thé de poivre
- 4 tasses de tortellini au fromage congelé (ou vous pouvez utiliser frais)
- 3 tasses d'épinards emballés (vous pouvez aussi utiliser du chou frisé si vous préférez)
- 1/2 tasse de fromage parmesan
- 1 tasse moitié-moitié, réchauffée

INSTRUCTIONS

Activez la fonction " Sauter ", sur le réglage high. Chauffer l'huile dans le fond de la casserole. Ajouter l'oignon coupé en dés et remuer pendant quelques minutes. Ajouter l'ail et remuer jusqu'à ce que les oignons soient translucides, quelques minutes de plus.

Ajouter le basilic, la pâte de tomates, le bouillon de poulet, les tomates, le poulet, le sel et le poivre. Remuez rapidement. Couvrez le Instant Pot et fermez le couvercle. S'assurer que la vanne est réglée sur "sealing". Appuyez sur le bouton manual/pressure cook et réglez la minuterie sur 15 minutes (high). Une fois que la minuterie émet un bip, relâchez la pression en déplaçant doucement la soupape sur "venting".

Déposer le poulet à la cuillère sur une planche à découper. Couper le poulet en morceaux de la taille d'une bouchée, puis le remettre dans la casserole. Incorporer les tortellinis, les épinards, le

parmesan et le moitié-moitié. Tournez l'IP pour faire sauter afin de réchauffer rapidement les tortellinis. Une fois les tortellinis réchauffés, à la louche, verser la soupe dans des bols et servir.

<https://www.365daysofcrockpot.com/instant-pot-creamy-tortellini-spinach-and-chicken-soup/>