



Tarte au poulet - Pot pie

Ingrédients

1 livre de poulet en cubes
1 sac de 16 oz de légumes surgelés mélangés
16 oz de nouilles aux oeufs
1 tasse de crème épaisse
4 tasses de bouillon de poulet
1 c. à thé de poudre d'ail
1 c. à thé de poudre d'oignon
1 c. à thé de sel
1 c. à thé de poivre

Mode d'emploi

Placer votre casserole sur la poêle, ajouter le poulet, les épices et l'huile d'olive.
Faire sauter environ 2-3 minutes jusqu'à ce que l'extérieur du poulet soit blanc.
Ajouter les nouilles aux œufs, le bouillon et les légumes.
Cuire à haute pression manual/pressure cook pendant 5 minutes.
Faites un relâchement rapide. Incorporer la crème épaisse.
Remettre la casserole sur sauté.
Cuire encore 2-3 minutes ou jusqu'à épaississement.

Option meal. Prep

Dans un sac de congélation grand format.
Placer le sac de légumes mélangés, les poitrine de poulet crue hachée en morceaux de 1 po
1 c. à thé de poudre d'ail
1 c. à thé de poudre d'oignon
1 c. à thé de sel, 1 c. à thé de poivre.
4 tasses de bouillon de poulet.
Pour cuire : Placer le contenu de l'emballage dans l'instant pot. Cuire à haute pression manual/pressure cook pendant 15 minutes.

Traduit de : <https://www.adventuresofanurse.com/instant-pot-chicken-potpie-casserole/>