

Coquilles sauce rosée poulet et brocoli

1 pot de sauce tomate de type Classico (ou autre marque)
L'équivalent du pot de sauce en bouillon de poulet ou eau (ou moitié/moitié), divisé
2-3 poitrines de poulet en morceaux
1 couronne de brocoli frais en morceaux
1 lbs de coquilles (ou autre type de pâtes courtes)



- Faire revenir le poulet en mode Sauté jusqu'à ce qu'il soit presque cuit ;
- Déglacer à l'aide $\frac{1}{2}$ tasse de bouillon ou d'eau. Bien gratter le fond du pot pour qu'il n'y ait rien de collé au fond ;
- Ajouter le brocoli et les pâtes ;
- Ajouter la sauce tomate et le restant de bouillon ou d'eau ;
- Mélanger légèrement ;
- Cuire 2 minutes en mode Manuel ou en fonction de la formule suivante :
 - o (Temps de cuisson indiqué sur le boite divisé par 2) moins 2 minutes
 - o (8 minutes / 2 = 4 minutes) moins 2 minutes = 2 minutes de cuisson
- À la fin de temps de cuisson, laisser reposer 5 minutes ;
- Ouvrir la valve pour dépressuriser et ouvrir le couvercle lorsque la pinne sera retombée ;
- Mélanger et servir avec du fromage parmesan.