



Pâtes crémeuses au poulet ail et parmesan

1 livre (450 g) de poitrine de poulet, coupée en dés
2 cuillères à soupe d'huile d'olive extra vierge
1 petit oignon (ou échalote), haché finement
2 tasses (400 g) de pâtes alimentaires, coude, fusillis
3 tasses de bouillon de poulet
1,5 oz (45 g) de beurre non salé
1 1/4 tasse (180 ml) de crème moitié-moitié ou crème épaisse
3 oz (90 g) de fromage parmesan frais râpé finement
Basilic frais haché

Assaisonnement :

1 cuillère à thé de sel
3 cuillères à thé d'assaisonnement italien
2 cuillères à thé de paprika
1 cuillère à thé de poudre d'ail
1/4 cuillère à thé de poivre noir

INSTRUCTIONS

1. Mélanger tous les ingrédients de l'assaisonnement (sel, poivre, poudre d'ail, assaisonnement italien, paprika) et assaisonner les morceaux de poulet.
2. Allumez l'autocuiseur et appuyez sur la fonction SAUTE. Régler sur high. Faire sauter le poulet de tous les côtés, faire en deux « batch » si nécessaire, puis ajouter l'oignon haché (ou l'échalote).
3. Éteindre la fonction sauté et déglacer la casserole avec un peu de bouillon de poulet. Ajouter les pâtes et le bouillon de poulet et remuer le tout.
4. Couvrez avec le couvercle et verrouillez-le dans sa position. Tourner l'évent en position « Sealing ». Appuyez sur la touche MANUAL/PRESSURE COOK et réglez le temps à 3 minutes. Lorsque la cuisson est terminée, relâchez la pression rapidement (QR).
5. Incorporer le beurre, le moitié-moitié, le parmesan râpé et plus d'épices si vous voulez. Goûter et ajouter de l'assaisonnement au besoin. Saupoudrer de basilic finement haché et servir immédiatement les pâtes au poulet parmesan à l'ail et à la crème instantanée. Amusez-vous bien !

<https://www.eatwell101.com/instant-pot-chicken-pasta-recipe>