

## **Poulet crémeux au marsala ou vin blanc**

**2 c. à table de beurre**

**1 grosse échalotes française ou 2 petites**

**1 paquet de champignons**

**1 lb de poitrines de poulet en cubes**

**1 boîte de farfalle**

**1 c. à table d'ail haché**

**2 1/2 t. de bouillon de poulet**

**1 1/2 t. de marsala ou vin blanc**

**Un pot de tomates séchées de 7,5 onces + 2 c. à thé de l'huile du pot**

**1/2 t. de crème épaisse**

**1/2 t. de parmesan + additionnel pour le dessus du plat**



**Les pâtes sur la photos sont des spirales et non des farfalles.**

**Mettre le ip sur SAUTÉ. Quand il est chaud y mettre le beurre. Quand il est ramolli et commence à bouillonner ajouter les échalotes françaises et les champignons. Faire revenir les échalotes et les champignons 3 à 5 m. ou jusqu'à ce que les champignons commencent à brunir.**

Ajouter le poulet avec l'huile des tomates (sans les tomates). Faire revenir le poulet environ 3 m. Ajouter l'ail et cuire 1 m.

Ajouter le marsala ou le vin et mijoter 1 m. Bien gratter les particules collées au fond du cuiseur.

Ajouter le bouillon et bien mélanger. Ajouter les farfalle et pousser doucement avec une spatule pour qu'elles soient submergées. **Ne pas mélanger** avec le reste du bouillon. Cuire 6 m. à MANUAL. Dépressuriser rapidement. Ajouter les tomates séchées, la crème et le parmesan.

Laisser reposer la sauce 5 m. en brassant à l'occasion. La sauce deviendra épaisse et onctueuse. Transférer dans un plat de service et ajouter du parmesan si désiré.



Traduit de :  
Photo de : LB  
h t t p : / /  
pressureluckcooking.com/  
recipe/instant-pot-chicken-  
marsala-pasta/



