

# Poulet et sauce à l'ail à l'autocuiseur

TEMPS DE PRÉP

**7 MIN**

TEMPS TOTAL

**30 MIN**

PORTION

**4**



[Imprimer](#)



[Sauver](#)

## Ingrédients

Métrique Impérial

- 1 c. à s. huile d'olive
- 1 lb cuisses de poulet désossées et sans peau
- 1 oignon moyen, tranché
- 2 tasses champignons, tranchés
- 20 gousses d'ail, pelées
- 1 boîte soupe condensée Crème de creminis et de shiitakes de CAMPBELL'S®
- 2 c. à s. eau
- 2 c. à t. jus de citron
- 1 c. à t. moutarde de Dijon
- 1/2 c. à t. sauce Worcestershire

Envoyer les ingrédients par courriel + Valeur Nutritionnelle

## Préparation

1. Ajouter l'huile dans l'autocuiseur électrique et appuyer sur le bouton « Sauté ». Quand l'huile est chaude, faire dorer le poulet environ 5 minutes de chaque côté;

le déposer dans une assiette. Ajouter l'oignon, les champignons et l'ail dans l'autocuiseur.

**2.** Cuire en remuant de temps à autre, pendant 3 minutes. Remettre le poulet dans l'autocuiseur. Mélanger la soupe, l'eau, le jus de citron, la moutarde et la sauce Worcestershire; verser sur le poulet. Fermer et verrouiller le couvercle; tourner la soupape en position « Seal » (scellé). Appuyer sur le bouton « Manual » (manuel), et régler la minuterie pour 10 minutes de cuisson.

**3.** Laisser refroidir pour diminuer la pression (ou utiliser la valve de relâchement rapide de pression) et ouvrir le couvercle comme indiqué.

---

## Conseils et Recettes

- *Gagnez du temps en utilisant des gousses d'ail déjà pelées, souvent offertes dans l'allée des fruits et légumes de votre supermarché.*
- *Saupoudrez de persil frais ou d'oignons verts hachés, si désiré.*
- *Ce plat onctueux est excellent avec une purée de pommes de terre, des nouilles ou du quinoa, qui absorberont la sauce à merveille, ainsi qu'un légume vert de votre choix.*
- *Pour un goût d'ail encore plus prononcé, utilisez la soupe condensée CAMPBELL'S® Crème de champignons et ail.*

**Avez-vous cuisiner cette recette?**

**Laissez un commentaire si-dessous.**