

2 c. à table d'huile d'olive
1 livre de poitrines de poulet désossées coupées en cubes
1 oignon haché
4 carottes tranchées
4 patates en cubes
1 contenant de champignons tranchés
1 pot de sauce pour pâtes aux tomates au choix
1 1/2 t. d'eau
1 petite pâte de tomates
1 c. à table d'assaisonnement à l'italienne
Sel et poivre

Amener l'instant pot en mode *sauté* et verser l'huile. Faire dorer le poulet et le retirer. Dorer les oignons quelques minutes et ajouter les champignons. Ajouter le poulet et le reste des ingrédients. Cuire 10 m sur **MANUAL**. Laisser la pression descendre naturellement 5 m. et dépressuriser rapidement.

Ragoût de poulet

Inspirée de
quelques
recettes
voici ma
version du
ragoût de
poulet

