

## Coquilles farcies au boeuf

et au porc

**Préparation: 10 minutes**

**Cuisson: 10 minutes**

**Portions 8**

**10 onces de coquilles de pâtes**

**1/2 tasse de pâte de tomates**

**7 onces de parmesan**

**1 livre de boeuf haché**

**4 onces de porc haché**

**2 tasses d'esu**

**1 cuillère à café de sel**

**1 cuillère à café de poivre noir moulu**

**1 cuillère à café curcuma**

**1 cuillère à soupe de beurre**

**1 cuillère à café d'origan**

**1/3 tasse de crème**



Râpez le parmesan et le verser dans un bol à mélanger. Ajouter la pâte de tomates, le porc haché, le boeuf haché, le sel, le poivre noir moulu, le curcuma, le beurre et l'origan et bien mélanger. Farcir les coquilles de pâtes avec le mélange de viande hachée. Mettre les coquilles farcies dans l'instant pot et y verser l'eau et le mélange de crème. Cuire 15 m. au mode **MANUAL/PRESSURE COOK**. Dépressuriser rapidement.

**Note de la traductrice :** Étant donné que le temps de cuisson du boeuf haché est de 10 m. et que celui des pâtes devrait être de la moitié du temps du paquet (ex. les coquilles Primo temps de de la boîte 14 à 16 m. donc 7 à 8 m.), je vous conseille un temps de cuisson de 10 m. Si la cuisson n'est pas adéquate remettre un autre 5 m.

**Traduit de :** Bailey, Ben instant pot cookbook.

