



## **Kraft dinner**

1 boîte de macaroni au fromage ( kraft)

1/4 tasse de lait (la quantité vas varié en fonction de l'épaisseur souhaitée)

1 1/2 tasse d'eau (1 3/4 tasse d'eau si vous ajoutez des saucisses à hot-dogs)

4 cuillères à soupe de beurre

2 saucisses à hot-dogs en option, tranchés

### **Instructions**

Ajoutez 1 1/2 tasse d'eau dans votre Instant Pot , (1 3/4 tasse si vous ajoutez des hot-dogs).

Ajoutez les nouilles de votre boîte de macaronis, remuez bien pour que l'eau devienne un peu trouble, ce qui signifie que la légère poudre sur les nouilles est lavée. Ajoutez des hot-dogs en tranches maintenant si vous voulez les ajouter. Remuez encore.

Fermer le couvercle et la soupape de vapeur et régler à une pression élevée pendant 3 minutes.

Laisser libérer naturellement pendant environ 2 min. juste pour que l'eau ne pulvérise pas un peu lorsque vous relâchez la pression. Libérez le reste de vapeur et ouvrez le couvercle.

Éteignez l'instant pot.

Remuer et séparer les nouilles avec une cuillère, ne pas égoutter. Ajouter le beurre et laisser fondre.

Versez votre sachet de fromage sec et remuez jusqu'à dissolution. Si vous voulez le diluer, ajoutez lentement un peu de votre lait jusqu'à ce qu'il soit de la consistance que vous souhaitez. Servir!!

<https://temeculablogs.com/kraft-mac-and-cheese-in-a-pressure-cooker/>