

## Lasagne instant pot " Tasty "

Recette inspirée par Nathalie Dulac sur le groupe Instant pot recettes et trucs Québec.  
Issue du site tasty.co

**Ingredients** pour 4 personnes.

- ½ lb De boeuf haché maigre
- 1 Oignon jaune, moyen, coupé en dés.
- 4 Gousses d'ail émincées
- 1 Cuillère à thé de sel casher ( ou sel de mer )
- 2 Cuillères à thé d'origan
- ½ Cuillère à thé de piment rouge en flocon
- 2 Tasses de sauce Marinara ( Ou votre sauce préférée )
- 1 Tasse de fromage ricotta ( lait entier )
- 1 ½ Tasses de Mozzarella râpé fin
- ½ Tasse de fromage parmesan râpé très fin
- 1 Tasse de persil frais et/ou d'épinards finement hachés
- 1 Gros oeuf battu
- 1 Cuillère à thé d'huile d'olive
- 10 Nouilles lasagne de type " express ", ( prêtes pour le four ).
- 1 ½ Tasse d'eau ( pour le 6 pintes, 2 pour le 8 )

### Préparation

Réglez votre Instant pot sur sauté et attendez que l'écran marque " Hot ".

Mettez un filet d'huile d'olive et ajoutez le boeuf haché et faites sauter pendant 5-6 minutes, jusqu'à ce que plus rose.

Ajouter l'oignon, l'ail, le sel, l'origan et les flocons de piment rouge et cuire encore 3-4 minutes, jusqu'à ce que les oignons deviennent translucides.

Ajoutez la sauce tomate et mélangez, puis retirez délicatement la cuve de l'Instant-Pot. Laissez refroidir pendant 5 minutes, puis transférez la sauce tomate dans un bol et lavez et séchez la cuve.

Dans un bol moyen, mélanger la ricotta, 1 tasse (100 g) de mozzarella, ¼ tasse (55 g) de parmesan, le persil et l'oeuf battu.  
Bien mélanger.

Ajouter l'huile d'olive dans un moule à ressort de 17 cm (7 po) et badigeonner de manière uniforme sur le fond.

Disposez une couche de nouilles à lasagne sur le fond de la casserole, en les cassant pour les ajuster au besoin. Couvrir d'une couche de sauce, puis de la moitié du mélange de ricotta.

Ajoutez une autre couche de nouilles, de sauce et le reste de la ricotta.  
Terminer avec les nouilles restantes et la sauce.

Couvrir le moule hermétiquement avec du papier d'aluminium.  
Remettez la cuve dans l'Instant-Pot et versez l'eau.

Placez le plat avec les lasagnes sur le trivet et déposez doucement dans le Instant-pot.  
Placez et verrouillez le couvercle.  
Réglez sur " sealing " .  
Pressure cook ( manual ) high 24 minutes.  
( Il faudra environ 5 minutes pour chauffer et mettre sous pression).

Une fois le temps de cuisson écoulé, ventiler naturellement ( NR ) pendant 15 minutes  
,  
Retirer le papier d'aluminium et saupoudrer le dessus de la lasagne avec le reste de la mozzarella ½ tasse (50 G) et le parmesan ¼ de tasse (25 G).

Placer la lasagne au four à " broil " et faites griller les lasagnes pendant 2 à 4 minutes, jusqu'à ce que le fromage dessus soit fondu et bien doré.

Laissez les lasagnes refroidir pendant 10 minutes, puis placez-les sur une assiette de service et libérez délicatement la forme de ressort. Trancher et servir.

***Enjoy !!!  
Buon appetito !***