



Mac & cheese aux brocolis

Ingrédients:

- 3 tasses macaronis
- 3 c. À soupe de beurre
- 1 brocoli en fleurons
- 1 tasse de crème 15%
- 2/3 tasse de lait évaporé
- 1 c. à Thé de moutarde dijon
- 1 c. à thé d'ail haché
- 1 brique cheddar jaune de 270 grammes râpé

1. Déposer macaronis, beurre et 1 litre d'eau dans la cuve, saler et poivrer.
2. Pressure cooking a High pendant 4 minutes.
3. Évacuer rapidement la vapeur.
4. Sélectionner mode Sauté, ajouter brocoli et cuire 3 minutes en remuant.
5. Sélectionner le mode Réchaud, ajouter la crème, lait évaporé, moutarde et ail. Chauffer 2 minutes.
6. Incorporer graduellement le fromage et remuer jusqu'à ce qu'il soit fondu. Salée et poivrer.
7. Servir aussitôt

Mes variantes: à l'étape 5, incorporer des épices (personnellement j'ai mis des épices Chipotlé et ail) et incorporer des morceaux de bacon cuits. De plus, je suis restée moins de 3 minutes en mode sauté car mes brocolis étaient déjà prêts.

Recette et photo Au Drey