

## **Mac & cheese à la pancetta et pois**

**1/2 c. à table de beurre**  
**1 t. de pancetta**  
**1 gousse d'ail**  
**1 c. à table de moutarde sèche**  
**1/2 c. à thé de poivre**  
**3 t. de coquilles moyennes**  
**1 1/2 t. d'esu**  
**1/2 t. de lait**  
**1 t. de pois congelé**  
**1 can de soupe Campbell's fromage cheddar**  
**1 t, de parmesan**

**Peser sur le bouton SAUTE et ajouter le beurre. Ajouter, l'ail, la moutarde, le poivre et la pancetta. Cuire 2 m. jusqu'à ce que la pancetta commence à brunir.**

**( Moi j'ai utilisé un reste de bacon que j'ai fait cuire au micro-onde et coupé en morceaux et au départ j'ai fait revenir des champignons et omis les pois).**

**Mettre le ip sur CANCEL et verser l'eau et les pâtes. Fermer le couvercle et cuire 9 m. (Voir note) à MANUAL**



**Faire descendre la pression rapidement. Remettre sur SAUTÉ et ajouter le lait, la soupe, les pois, le parmesan. Bien mélanger.**

**Note de la traductrice : pour les pâtes mettre la moitié du temps de cuisson indiqué sur le paquet. 9 m. c'est eaucoup trop long.**

**Traduit de :**

**[https://www.campbells.com/kitchen/recipes/instant-pot-mac-cheese-pancetta-peas/?utm\\_source=fb&utm\\_medium=social\\_post&utm\\_campaign=ntf](https://www.campbells.com/kitchen/recipes/instant-pot-mac-cheese-pancetta-peas/?utm_source=fb&utm_medium=social_post&utm_campaign=ntf)**