

Macaroni au Fromage ultra crémeux au IP

simplepressurecookermeals.com

Instant Pot

Servings: Environ 4

Ingredients

- 1/2 lb de macaroni au coude (environ 250 gr) (moi 2 tasses)
- 1/2 bâtonnet de beurre découper en 4 morceaux (environ 57 gr) (moi 2 c à tab)
- 2 tasses d'eau
- 1 1/4 tasse de crème moitié moitié (moi mélange laitier 5%)
- 2 tasse de fromage cheddar fort
- 1 œuf battu
- 4 oz de Fromage Velveeta (environ 115 gr)
- du sel et du poivre au goût

Steps

1. Mettre les pâtes le beurre et l'eau dans le IP
2. Fermer le couvercle et cuire haute pression high pour 4 min et faire un QR. Ne pas égoutter les pâtes
3. Battre l'œuf dans la crème et ajouter au macaroni
4. Mettre le IP sur le mode saute (médium)
5. Ajouter la moitié du fromage cheddar, le Velveeta coupé en cube du sel et du poivre.
6. Bien remuer pour fondre le fromage, puis ajouter le reste du fromage cheddar en mélangeant bien et servez

