

## Macaroni cheeseburger



- 1 lb de boeuf haché
- 1 1/2 t. de macaroni
- 1 c. à table de poudre d'ail
- 1/2 c. à thé de poudre d'oignon
- 1/2 c. à thé d'assaisonnement de Montréal pour steak
- 1 c. à thé de sauce Worcestershire
- 14.5-oz conserve de tomates en dés
- 2/3 de tasse d'esu
- 10.5-oz conserve crème de cheddar
- 1 tasse de fromage colby

Mettre l'instant pot sur SAUTÉ. Ajouter le boeuf et le faire brunir. Enlever l'excès de gras. Ajouter le macaroni sur la viande. Ne pas mélanger. Ajouter la poudre d'ail, la poudre d'oignon, l'assaisonnement pour steak, la sauce Worcestershire. Ne pas mélanger. Ajouter les tomates et ajouter de l'eau pour couvrir le macaroni, environ 1 2/3. t. Cuire 4 m. à MANIAL/PRESSURE et laisser la pression descendre 5 m. Ouvrir le couvercle, ajouter la crème de cheddar et puis le fromage. Bien mélanger. Laisser fondre quelques minutes.

Traduit et photo de : <https://marginmakingmom.com/instant-pot-cheeseburger-macaroni/>