



## Macaroni chinois à ma façons

Par ce qu'on aime mieux plus salé que sucré

- 1 lbs de bœuf haché non cuit
- 1 oignons haché
- 2 gousses d'ails hachées
- 2 branches de céleris hachées
- 1 carotte coupé en dés
- 1 piment rouge en dés
- 1 barquette de champignons tranchés
- Bouquet de brocolis et tronc coupé en dés
- 1 c à thé de sauce worchestershire (sauce anglaise)
- 1/2 tasse de sauce aux huîtres
- 2 tasses de bouillon de bœuf
- 3 tasses de macaroni
- 1/4 de tasse de sauce soya réduit en sel
- 3 oignons verts tranchés (ajouter à la fin de cuisson )
- Persil frais haché pour la fin au goût

Cuire la viande en mode sauté avec du beurre.

Ajouter l'oignon et l'ail , cuire 1 minutes.

Ajouter les légumes.

Lorsque cuit, faire cancel.

Ajouter la sauce aux huîtres ,sauce anglaise,bouillons de bœuf et macaroni.

Mettre le couvercle,s'assurer que la valve est à sealing.

Sélectionné en mode manual /pressure cook 7 minutes.

Lorsque terminé attendre 5 minutes ensuite faire une libération rapide mettre la valve à venting. .

Ouvrir quand il n'y a plus de pression ( goupille descendu)

Et ajouter la sauce soya, mélanger.

Ajouter oignons vert et persil ou coriandre au goût

Et moi j'ajoute un peu sriracha

Bon appétit !

Sophie Pharand

Adaptation du « Macaroni chinois de ma mère »