



## Macaroni chinois de ma mère

- 1 lb de poulet en cubes, ou bœuf haché, ou viande à fondue
- 1 oignon haché
- 2 gousses d'ail hachées
- 4 branches de céleris hachés
- 1 barquette de champignons tranchés
- 2 c. à table de cassonade
- 2 c. à table de mélasse
- 1 c. à table de sauce worchestershire
- ½ tasse de sauce teriyaki épaisse
- 2 tasses de bouillon de bœuf
- 3 tasses de macaronis
- ¼ tasse de sauce soya

Faire cuire la viande dans une poêle, réserver.

Mettre le Instant Pot en mode sauté.

Ajouter du beurre et de l'huile d'olive, y faire sauté les légumes.

Lorsque cuit faire cancel.

Ajouter; cassonade, mélasse, sauce worchestershire, bouillon de bœuf, viande cuite, macaronis, sauce teriyaki, mélanger.

Mettre le couvercle, mettre la valve a « sealing », sélectionner manual/pressure cook 6 minutes.

Lorsque terminer, faire une libération rapide, mettre la valve à « venting ».

Ouvrir lorsqu'il n'y a plus de pression (goupille descendu) et ajouter la sauce soya. Mélanger  
Servir enjoy!

Brigitte Senécal

*Recette de ma grand-mère, une recette de famille passée de génération en génération.*

*Grand- maman Irène tenait un restaurant au Lac-Sergent. Son mari étant pilote de bateau, elle était bien seule et adorait cuisiner. Elle a transmis sa passion à ma mère qui elle m'a donné ses secrets!*

Note : enlever la cassonade pour goût moins sucré.

Photo Marie-Josée Misson