

Macaroni crémeux aux tomates et fromage

6 portions

- 1 boîte de 16 onces de ziti séché
- 3 tasses de bouillon de légumes ou de poulet
- 2 tasses de purée de tomates en conserve
- 1 tasse de lait évaporé ordinaire ou faible en gras
- 1 cuillère à café de thym séché
- ½ cuillère à café de muscade râpée
- ½ cuillère à café de sel de table
- ½ cuillère à café de poivre noir moulu
- 8 onces de fromage cheddar blanc râpé ou de fromage suisse suisse (2 tasses)
- ½ tasse de crème épaisse

Mélanger les pâtes, le bouillon, la purée de tomates, le lait évaporé, le thym, la muscade, le sel et le poivre dans un cuiseur de 6 ou 8 pintes jusqu'à homogénéité. Verrouiller le couvercle sur la casserole.

IP MAX

Réglez l'IP pour : **PRESSURE COOK HIGH**

Temps : 5 minutes avec la touche **KEEP WARM** en mode **KEEP WARM** éteinte

IP AUTRES MODÈLES

Réglez l'IP pour : **MANUAL/PRESSURE COOK HIGH**

Temps : 5 minutes avec la touche **KEEP WARM** en mode **KEEP WARM** éteinte

Dépressuriser rapidement et puvrir. Ajouter le fromage et la crème ; remuer jusqu'à ce que le fromage fonde. Mettre le couvercle entrebâillé sur la casserole et laisser reposer pendant 5 minutes pour adoucir les saveurs.

IP 3 pintes

Vous devez réduire de moitié la recette..

Pour un plat plus aromatique, ajouter les herbes séchées au mélange, jusqu'à 1 cuillère à soupe de volume total, en choisissant entre thym, origan, persil, basilic et/ou marjolaine.

Pour une sensation plus automnale, remplacez la muscade par du piment de la Jamaïque moulu.

Pour une version plus épicée , ajouter jusqu'à 1 c. à thé de flocons de poivron rouge avec la muscade.

Pour plus de richesse, pensez à ajouter jusqu'à 2 cuillères à soupe de beurre avec le fromage râpé.

Traduit de : the instant pot bible.

Aussi pour ip 3 pintes

