

Macaroni québécois crémeux aux tomates

Portions 4

Cuisson 5 m.

Dépressurisation rapide



3 c. à table de beurre
1/2 t. d'oignons finement haché
1/2 t. de céleri finement haché
1 gousse d'ail
1 c. à thé de basilic séché
1 c. à table de pâte de tomates
1/2 c. à thé de sel
1 conserve de 28 onces (796 ml) de tomates en dés
1 t. de bouillon de poulet
2 t. de macaroni
1/2 t. de crème épaisse
Sel et poivre
Parmesan

Placer le ip sur SAUTÉ. Faire fondre le beurre et faire revenir l'oignon, le céleri, l'ail, le basilic le temps d'attendrir les légumes, environ 5 m. Ajouter la pâte de tomates et cuire 2 à 3 m.

Ajouter les tomates, le bouillon et les pâtes.

Cuire 5 m. sur MANUAL. Dépressuriser rapidement.

Ouvrir, ajouter la crème, le sel et le poivre. Laisser reposer 5 m.

Servir avec du parmesan.

La crème peut être remplacée par une crème avec un pourcentage moins élevé en matière grasse ou du lait.

Note de la traductrice : cuire les pâtes la moitié du temps de cuisson du paquet.

Traduit de :

Traduit et photo de :

Delicious Under Pressure: Over 100 Pressure Cooker and Instant Pot TM Recipes (The Blue Jean Chef) » de Meredith Laurence.