

Macaroni style “hamburger helper”

Ingredients

1 lbs de viande hachée (boeuf,orignal,cheval au choix)
1 lbs de macaroni non cuit
3 tasses de bouillon de boeuf
1 oignon jaune moyen émincé
1 c à soupe de sauce Worcestershire
1 c à thé poudre d'oignon
1 c à thé poudre d'ail
1 c à thé d'origan séché
2 c à soupe d'huile végétale
3 tasses de fromage cheddar
5 tranche de fromage single(optionnel ca rend la sauce plus crémeuse)
398ml de lait évaporé (ou lait ou crème)
sel et poivre

Instructions

Mettre le IP en mode sauté, attendre que ce soit bien chaud, ajouter l'huile, faire revenir la viande jusqu'à ce qu'il n'y ait plus de rosé(environ 5min),ajouter le sel,poivre,poudre d'oignon et d'ail ainsi que l'origan. Bien défaire la viande en utilisant un cuillère de bois, ajouter les oignons et faire sauter (2-3min).

Ajouter le bouillon, la sauce Worcestershire ainsi que les nouilles, mettre le couvercle et cuire à haute pression pendant 5min. Faire un quick release.

Ajouter le fromage et le lait évaporé, bien mélanger, rectifier l'assaisonnement et servir garni de persil.