

# Nouilles à l'ail

myforkinglife.com

Instant Pot

Servings: 4 en accompagnement/2 comme repas

## Ingredients

- 1 tasse d' eau
- 1 tasse de bouillon de poulet
- 6 gousses d'ail émincées
- 2 c . à soupe de sauce soja
- 2 c . à table de cassonade
- 1 c à tab de sauce aux huîtres
- 1 cuillère à café d'huile de sésame
- 1 c. à thé de pâte de chili (Sambal Oelek}
- 8 oz de spaghettini cassées en deux (225 gr)
- Graines de sésame comme garniture
- Oignon vert comme garniture



## Steps

1. Combinez l'eau, le bouillon de poulet, l'ail, la sauce soja, la cassonade, la sauce d'huîtres, l'huile de sésame et la pâte de chili dans le IP. Fouetter pour bien incorporer.
2. Placez les nouilles spaghettis cassées sur le dessus, lorsque vous déposez les nouilles dans le pot, essayez de les mettre en éventail, afin qu'elles soient un peu séparées
3. Cuire à haute pression pendant 4 minutes. Une fois la cuisson terminée, relâchez rapidement. la pression QR
4. Une fois que toute la pression est relâchée, ouvrez le IP et mélangez les nouilles,.
5. Laisser reposer 5 à 10 minutes afin que les nouilles absorbent le liquide
6. Servir et garnir de graines de sésame et d'oignons verts, si désiré.