



## **Pâtes ail et parmesan crémeux**

8 oz de linguine, j'ai utilisé la marque Barilla  
2 cuillères à soupe d'huile d'olive  
3 gousses d'ail, hachées finement  
2 1/4 tasses de bouillon de poulet  
1 c. à thé de poudre d'ail  
2 c. à soupe de jus de citron  
1 c. à thé de sel ou au goût  
3 traits de poivre noir moulu  
1 tasse de crème à fouetter épaisse  
1/4 tasse de fromage parmesan râpé, plus d'autres pour la garniture  
1 c. à soupe de persil italien haché

### **DIRECTIONS**

Cassez les pâtes linguine en deux.

Régler la marmite instantanée en mode Sauter, ajouter l'huile d'olive. Lorsque l'huile est bien chaude, faites sauter l'ail pendant 10 secondes. Ajouter le bouillon de poulet, la poudre d'ail, le jus de citron, le sel, le poivre noir et les linguines ( les étendres en éventails et non en seul paquet).

**IMPORTANT :** Appuyer légèrement sur les linguines et s'assurer qu'elles sont recouvertes de liquide.

Couvrir et sélectionnez Manuel Pressure Cook et réglez sur Haute pression pendant 6 minutes. Quand il y a un bip, tournez la valve sur Quick Release. Lorsque la goupille tombe, retirer le couvercle avec précaution, remuer les pâtes et ajouter la crème fouettée épaisse, le parmesan et le persil haché. Si la sauce est trop liquide, activer le mode " Sauter " pour réduire la sauce, environ 1 minute. Servir immédiatement. Vous pouvez garnir avec du parmesan et/ou des quartiers de citron supplémentaires.

#### NOTES DE RECETTE

Si vous utilisez des spaghettis, faites-les cuire pendant 6 minutes à haute pression.

Si vous voulez plus de sauce, utilisez 2 tasses de bouillon de poulet.

[https://rasamalaysia.com/instant-pot-creamy-garlic-parmesan-pasta/?fbclid=IwAR3dv46auhhsulIM9QWL\\_deXMLtqs9dMKpvf8PraiUBQYXCmucGrgeezXw](https://rasamalaysia.com/instant-pot-creamy-garlic-parmesan-pasta/?fbclid=IwAR3dv46auhhsulIM9QWL_deXMLtqs9dMKpvf8PraiUBQYXCmucGrgeezXw)