



Pâtes aux saucisses à l'autocuiseur

1 pqt de saucisses italiennes douces, en rondelles de 1,25 cm (1/2 po)
5 ml (1 c. à thé) d'huile d'olive
1 piment rouge, tranché
125 ml (1/2 tasse) d'oignon jaune, en dés
1 gousse d'ail
persil, haché finement (pour garnir)
500 ml (2 tasses) de bouillon de poulet (ordinaire ou faible en sel)
250 ml (1 tasse) de crème 35 %
500 ml (2 tasses) de penne, environ
125 ml (1/2 tasse) de tomates, en dés (environ 14 oz en conserve)
10 ml (2 c. à thé) d'origan frais
250 ml (1 tasse) de jeunes épinards
250 ml (1 tasse) de parmesan râpé

PRÉPARATION

Régler l'autocuiseur à Sauté et ajouter l'huile, les rondelles de saucisse et l'oignon. Tourner les saucisses et remuer les oignons régulièrement jusqu'à ce que les saucisses soient bien cuites et les oignons, translucides. Ajouter l'ail et poursuivre la cuisson 2 minutes.

Ajouter le bouillon, la crème, les pâtes, les tomates et l'origan. Bien mélanger et s'assurer que les pâtes sont recouvertes de liquide. Régler manuellement l'autocuiseur pour 6 minutes. Tourner la poignée d'évacuation afin de permettre à la vapeur de s'échapper.

L'autocuiseur réglé sur « keep warm », ajouter les épinards au mélange de pâtes. Bien mélanger et couvrir le pot (sans le sceller) pendant 3 minutes, en remuant occasionnellement.

Ajouter le parmesan et remuer pour le faire fondre. Laisser les pâtes reposer environ de 3 à 5 minutes, ou jusqu'à ce que la sauce atteigne l'épaisseur désirée.

<https://www.johnsonville.ca/fr/recipes/Instant-Pot-Sausage-Pasta.html?fbclid=IwAR2QL3oX2DrPfcujFv2m4DJ831SCTfU2WgO3zTRUYoIA6xcLnZZ7LdCliXI>