

Pâtes crémeuses au bacon

Traduction de Josée Madore



Lien vers la recette originale : https://recipesfromapantry.com/instant-pot-bacon-pasta/?fbclid=IwAR2zLaXwQT2Ju5BkT7BKz5x_v666r9Zd0ovmD-dkJRqq4uYP2hc-hDooYo

- 2 1/2 tasses (625 ml) de bouillon de légumes
- 2/3 tasse (160 ml) de crème à fouetter épaisse
- 8 oz (225 g) de spaghettis coupés en deux
- 1 c. à thé (5ml) de purée d'ail
- ¼ tasse (60ml) de beurre coupé en petits cubes
- 1 c. à thé (5ml) d'origan séché
- 1 lb (450 g) de bacon cuit et coupé en dés
- Flocons de sel de mer au goût
- 2/3 tasse (80g) de parmesan râpé
- 2 tasses (500 ml) d'épinards (optionnel)

Versez le bouillon dans la cuve du Instant Pot puis ajoutez le reste des ingrédients sauf les épinards. Fermez le couvercle et tournez la valve à Sealing. Réglez le Instant Pot à Pressure Cook/Manual High pour 6 minutes.

Cuire jusqu'à cuisson complète puis faites un NR pour 6 minutes avant d'effectuer un relâchement rapide (QR) pour laisser sortir la vapeur restante.

Ouvrez le couvercle, incorporez les bébés épinards et laissez-les ramollir avant de servir.

Conseils pour préparer des pâtes crémeuses au bacon

Assurez-vous que les pâtes sont complètement immergées avant la cuisson.

Lorsque vous ouvrirez l'IP, il y aura un peu plus de liquide, mais si vous mélangez et laissez reposer un peu, le liquide sera absorbé.

Si vous aimez vos pâtes avec beaucoup de sauce, ajoutez une demi-tasse supplémentaire à une tasse de bouillon ou de crème

N'hésitez pas à doubler ou même tripler les ingrédients. Le temps de cuisson ne change pas !

Vous pouvez saupoudrer encore plus de parmesan ou ajouter de la mozzarella râpée pour un goût encore plus fromagé.

Ajoutez du chorizo ou des saucisses cuits pour encore plus de viande.

Ajoutez des tomates séchées au soleil hachées pour plus de saveur.

Pas de spaghettis? Aucun problème. Vous pouvez facilement changer et prendre les pâtes de votre choix (penne, fusilli, coquilles, etc.)