

## INSTANT POT macaroni salad



### Salade de macaronis

1 lb de macaronis au coude  
4 tasses d'eau douce salée  
2 c. à thé de sel casher  
8 à 10 oz de cheddar ou de fromage suisse coupé en cubes  
6 oz d'olives noires tranchées

#### Ingrédients de sauce

10 oz de cornichons épicés Sweet'N de 10 oz coupés en dés  
6 oz de carottes râpées  
3/4 tasse de mayonnaise  
1/2 tasse de yogourt maison  
2-3 oignons verts hachés  
1/8 tasse de jus de cornichons épicés Sweet'N Sweet'N  
1/4 c. à thé de vrai citron (ou 1 c. à table de vinaigre de vin rouge)  
1 C. à table sucre blanc  
1 c. à thé de sauce Worcestershire en option  
1 c. à thé de sel casher au goût  
1/4 c. à thé de poivre noir fraîchement moulu

#### Mode d'emploi

Ajouter les macaronis , le sel casher et l'eau douce dans l'autocuiseur.  
Verrouiller le couvercle et fermer la soupape de pression. Cuire à haute pression pendant 2 minutes. Lorsque vous entendez le bip sonore, attendez 5 minutes, puis relâchez toute pression. Ajouter de l'eau froide dans l'autocuiseur et verser les macaronis dans le panier du tamis pour les égoutter. Placer dans un grand bol  
Mélanger les ingrédients de la sauce. Verser sur les macaronis et mélanger. Laisser refroidir au réfrigérateur pendant quelques heures.  
Incorporer le fromage et les olives. Goûter et ajuster les assaisonnements, si nécessaire.

### Notes

Cette salade est meilleure lorsqu'elle est préparée la veille pour laisser les saveurs se développer. Conservez-le au réfrigérateur dans un contenant hermétique.

Incorporer le fromage juste avant de servir.

Salez bien l'eau - c'est votre seule chance d'assaisonner les macaronis.

Si vous utilisez des cornichons sucrés, ajoutez une petite pincée de poudre d'ail.

La mayonnaise peut être utilisée à la place du yogourt. Si vous n'utilisez que de la mayonnaise, ajoutez une goutte de vinaigre de citron ou de vin rouge True Lemon au goût.

### Extras

Si vous aimez le jambon dans votre salade de macaronis, cube jusqu'à 8 onces de steak de jambon. Assurez-vous de bien presser tout l'excès d'eau avant de l'ajouter à la salade.

Les enfants adorent les saucisses à hot-dogs tranchés dans leur salade de macaronis.

<https://thisoldgal.com/pressure-cooker-best-macaroni-salad-recipe/#comment-37189>