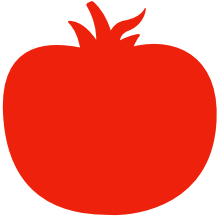


Sauce crémeuse aux tomates et basilic pour pâtes



Donne assez pour 2 livres de pâtes séchées
Cette sauce pour pâtes super riche est meilleure à petites doses avec des pâtes épaisses comme des bucatini, plutôt que des spaghettis. Nous avons aussi fait des ragoûts de pâtes avec la sauce - et nous l'avons même utilisée comme sauce tomate dans une lasagne sans viande.

2 boîtes de 28 onces de tomates entières, égouttées
½ tasse de lait évaporé ordinaire ou faible en gras
½ petit oignon jaune, haché (½ tasse)
¼ tasse de feuilles de basilic frais en vrac, hachées grossièrement
1 cuillère à soupe de feuilles de romarin frais, hachées (facultatif)
½ cuillère à café de sel de table
¼ tasse de crème épaisse
2 cuillères à soupe de pâte de tomates
Ajouter 1/2 t. de bouillon de poulet ou de légumes avec le lait évaporé pour un ip de 8 pintes

1. Lavez-vous et séchez-vous les mains. Écraser les tomates en conserve une à une dans un cuiseur de 6 pintes. Ajouter le lait évaporé, l'oignon, le basilic, le romarin (si utilisé) et le sel. Bien mélanger et verrouiller le couvercle sur la casserole.

IP MAX

2. Appuyez sur le bouton pour : **PRESSURE COOK.**

Réglez-le pour : **MAX**

Temps de cuisson : 4 minutes avec la touche **KEEP WARM** en mode **KEEP WARM** éteinte
Cuire à **MANUAL/PRESSURE COOK.**

IP AUTRES MODÈLES

Régler l'ip à **HIGH.**

Cuire à **MANUAL/PRESSURE COOK.**

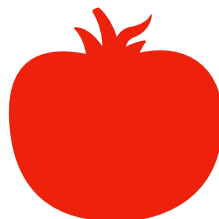
Temps de cuisson : 5 minutes avec la touche **KEEP WARM** en mode **KEEP WARM** éteinte
IP 3 pintes

Utiliser la quantité totale de lait évaporé, mais réduire de moitié le reste des ingrédients..

3. Utilisez la méthode de dégagement rapide pour ramener la pression de l'instant pot à la normale. Déverrouillez le couvercle et ouvrez l'IP. Incorporer la crème et la pâte de tomates. Utiliser un mélangeur à immersion pour réduire la sauce en purée directement dans la casserole ou versez le contenu de la casserole dans un grand mélangeur, couvrir et mélanger jusqu'à consistance lisse, en raclant l'intérieur de la casserole au moins une fois.

- Râper la muscade sur les portions.
- Ajouter jusqu'à 1 c. à thé d'ail haché avec le basilic
- Chauffer environ ½ pouce d'huile d'olive dans une grande poêle à feu moyen-élevé. Faire frire les feuilles de basilic entières dans l'huile, environ 1 minute, en les retournant une fois. Utilisez-les pour garnir les pâtes.
- Pour une sauce vodka, remplacez le lait évaporé par de la vodka.

Traduit de : the instant pot bible.



© CanStockPhoto.com - csp44871205

