

Tarte aux spaghettis aux quatre fromages

4 portions

Faire cuire les spaghettis à l'avance. Faites-le un jour ou deux plus tôt, conservez-le dans un sac de plastique scellé au réfrigérateur jusqu'à ce que vous soyez prêt.

Essayer d'entasser le mélange spaghetti fromage le plus tassé possible.

le plus serré possible dans la casserole, en appuyant une spatule en caoutchouc pour créer une couche uniforme de tarte spaghetti.

Beurre pour graisser la cuve

2 tasses d'eau

1 gros oeuf

1 cuillère à café d'origan séché

¼ cuillère à café de muscade râpée

½ cuillère à café de poivre noir moulu

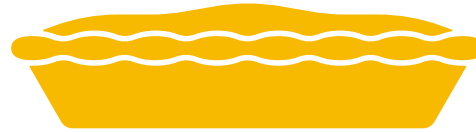
8 onces de spaghetti, cuit, égoutté, rincé et refroidi à température ambiante

4 onces de provolone déchiqueté (1 tasse) ou fontina ou gruyère râpé.

4 onces de fromage suisse déchiqueté (1 tasse)

4 onces de mozzarella râpée (1 tasse)

2 cuillères à soupe de Parmigiano-Reggiano râpé finement



Placez le support à l'intérieur d'un instant pot de 6 ou 8 pintes ; verser l'eau. Beurrer généreusement l'intérieur d'un moule à charnière rond de 7 po. Fabriquez une bande en papier aluminium.

Fouetter l'œuf, l'origan, la muscade et le poivre dans un grand bol jusqu'à consistance crémeuse. Ajouter les spaghettis cuits et bien les enrober. Ajouter le provolone, le suisse et la mozzarella ; bien mélanger jusqu'à homogénéité. Verser ce mélange dans le moule préparé. Garnir avec le Parmigiano-Reggiano râpé. Couvrir la casserole hermétiquement avec du papier d'aluminium. Utilisez la bande de papier slu. pour abaisser la casserole sur le support. Rabattez les extrémités du papier et verrouillez le couvercle sur le pot.

IP MAX

Réglez l'IP pour : **PRESSURE COOK** le niveau pour : **MAX**

Réglez le temps pour : 12 minutes avec la touche **KEEP WARM** en mode **KEEP WARM**.

AUTRES IP

Réglez la pression pour **MANUAL/PRESSURE COOK** Réglez le niveau pour : **NIGH**.

Réglez le temps de cuisson à 15 m. avec la touche **KEEP WARM** en mode **KEEP WARM**.

Dépressuriser naturellement et laisser la pression s'évacuer pendant 20 m.

Utiliser la bande de papier alu pour transférer la casserole sur une grille de refroidissement. Découvrir le moule et laisser reposer 10 minutes. . Passez un petit couteau autour de l'intérieur du plat pour détacher la tarte aux spaghettis des côtés, puis enlever l'anneau extérieur et coupez la tarte aux spaghettis en quatre pour servir.

Remplacez le provolone par de la fontina râpée ou le gruyère râp.

Traduit de : the instant pot bible.