

Casserole de nouilles au saumon ou au thon avec des nouilles aux oeufs.

6 portions

En cuisant les nouilles aux œufs dans un mélange de bouillon et de lait, nous augmentons leur soyeux, ce qui rend cette version Instant Pot de la casserole classique encore plus surprenante.

Nous laissons le thon à l'extérieur jusqu'à la fin de la cuisson, afin que le plat ne devienne pas trop poissonneux. Il n'y aura pas de dessus croustillant, mais nous avons une suggestion sur la façon d'en faire un dans la dernière section.

2 tasses de bouillon de poulet

1 tasse de lait évaporé ordinaire ou faible en gras

4 onces de champignons de Paris blancs, tranchés finement

2 branches moyennes de céleri, tranchées finement (1/2 tasse)

2 cuillères à soupe de beurre

1 cuillère à café de poudre d'oignon

1 cuillère à café de moutarde séchée moulue

1/4 cuillère à café de sel de table

12 onces d'œufs larges ou de nouilles sans jaune d'œuf

1 tasse de crème épaisse

Deux boîtes de thon de 6 onces, de préférence du thon dans de l'huile, égoutté ou saumon rose de l'Alaska

8 onces de fromage suisse râpé (2 tasses)

Mélanger le bouillon, le lait évaporé, les champignons, le céleri, le beurre, la poudre d'oignon, la moutarde séchée et le sel dans un cuiseur de 6 ou 8 litres. Incorporer les nouilles jusqu'à ce qu'elles soient bien enrobées. Verrouiller le couvercle sur la casserole.

IP MAX

Réglez l'ip à : **PRESSURE COOK**

Réglez le niveau pour : **MAX**

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

AUTRE IP

Réglez l'ip à **MANUAL/PRESSURE COOK**

Réglez le niveau pour : **HIGH**

Temps de cuisson pour : 4 minutes avec la touche **KEEP WARM** en mode **KEEP WARM** éteinte

Dépressuriser rapidement pour ramener la pression du pot à la normale. Déverrouillez le couvercle et ouvrez le pot. Incorporer la crème.

ÉTAPE SUIVANTE

Appuyer sur le bouton **SAUTÉ**

Réglez à : **MOYEN, NORMAL** ou **SUR MESURE 300°F**

Temps 5 m.

Cuire, en remuant souvent, jusqu'à ce que la sauce bouillonne assez bien, environ 1 minute. Désactiver la fonction **SAUTÉ** et retirer la cuve chaude de la casserole. Incorporer délicatement le thon et le fromage. Placer le couvercle de travers sur l'insert pendant quelques minutes pour faire fondre le fromage.

IP 3 PINTES

Vous devez réduire de moitié la recette pour un ip de 3 pintes.. Pour un plat plus riche, cherchez du thon italien en conserve ou en bocal, emballé dans de l'huile d'olive. Égoutter l'huile avant de remuer les morceaux dans la cocotte. Pour une saveur plus fraîche, ajouter jusqu'à 1 c. à table d'herbes fraîches hachées avec le thon : L'estragon, le thym, l'origan ou le persil sont les meilleurs choix. Pour plus de piquant, ajoutez à 1/2 cuillère à café de poudre d'ail avec la poudre d'oignon. Pour une garniture croustillante écraser des croustilles sur le dessus de chaque portion. (Omettre le sel de la recette.)

Ytraduit de : the instant pot bible.



