



## Nouilles à l'ail

1 tasse d'eau  
1 tasse de bouillon de poulet  
6 gousses d'ail hachées finement  
2 c. à table de sauce soya  
2 c. à table de cassonade  
1 c. à table de sauce aux huîtres  
1 c. à thé d'huile de sésame  
1 c. à thé de pâte de chili (Sambal Oelek)  
8 oz de nouilles spaghetti minces brisées en deux  
Garniture aux graines de sésame  
Garniture d'oignons verts

### Mode d'emploi

Mélanger l'eau, le bouillon de poulet, l'ail, la sauce soya, la cassonade, la sauce aux huîtres, l'huile de sésame et la pâte de chili dans l'instant pot. Fouetter pour incorporer complètement. Déposer les spaghettis cassés sur le dessus, en s'assurant qu'ils sont bien étalés dans la casserole et couverts par le liquide.

Couvrir et cuire à haute pression pendant 6 minutes. Une fois que la minuterie se déclenche, faites un relâchement rapide.

Une fois toute la pression relâchée, ouvrir et remuer les nouilles, en laissant les nouilles se séparer et la sauce s'épaissir.

Servir et garnir de graines de sésame et d'oignons verts si désiré.

## Notes

Lorsque vous mettez les spaghettis dans la marmite, essayez de les déposer en éventail pour qu'ils soient un peu séparés.

Une fois que vous ouvrez la casserole après la cuisson, les nouilles auront l'air collées ensemble et il y aura du liquide. Un mélange rapide sépare les nouilles et les imbibe de la sauce. Ces nouilles sont parfaites pour la préparation des repas.

Cette recette a été faite dans un Pot Instantané de 6Qt.

[https://www.myforkinglife.com/garlic-instant-pot-noodles/?fbclid=IwAR1g6D0QED9IZiL5wbvHDHHAAbNbaqQ\\_xpc7j5Yqt6dMygSQMV7mLTcyg4hI](https://www.myforkinglife.com/garlic-instant-pot-noodles/?fbclid=IwAR1g6D0QED9IZiL5wbvHDHHAAbNbaqQ_xpc7j5Yqt6dMygSQMV7mLTcyg4hI)