

## Casserole de bœuf et pâtes barbecue

4 portions.

2 c. à table d'huile végétale, de maïs ou de canola  
1 gros oignon jaune, haché (1½ tasses)  
1 poivron vert moyen, équeuté, évidé et coupé en fines lanières  
1¼ livres de bœuf haché maigre  
2 tasses de bouillon de bœuf ou de poulet  
1¼ tasses de sauce barbecue  
8 onces de rigatonis  
1 tasse cheddar

Appuyez sur le bouton SAUTÉ

Chauffer l'huile dans ip de 6 pintes pendant une minute ou deux.

Ajouter l'oignon et le poivron ; cuire, en remuant souvent, jusqu'à ce que l'oignon commence à ramollir, environ 4 minutes.

Émietter le boeuf haché et cuire, en remuant fréquemment pour briser les grumeaux, jusqu'à ce qu'ils soient légèrement dorés, environ 4 minutes.

Verser le bouillon et gratter le fond de la casserole. Désactivez la fonction SAUTÉ. Incorporer la sauce barbecue et les pâtes. Verrouiller le couvercle sur la casserole.

Réglez l'ip pour MANUAL/PRESSURE COOK.

Réglez le niveau pour :HIGH

temps de cuisson 7 min. avec la touche KEEP WARM en mode KEEP WARM éteinte

Dépressuriser rapidement.

Une fois le couvercle ouvert, mélanger jusqu'à 4 onces (1 tasse) de cheddar râpé dans la casserole. Mettre le couvercle de travers et laisser reposer pendant 5 minutes, jusqu'à ce que le fromage soit fondu.

—POUR UN IP DE 8 pintes

Mette 1 3/4 t. de sauce barbecue et augmenter les ingrédients de 50%.

Traduit de the instant pot bible