

## Hamburger Helper Mac & Cheese

### Ingrédients

1 c. à table d'huile ou de beurre  
1 lbs de bœuf haché  
½ tasse d'oignon émincé  
1 gousse d'ail  
Sel et poivre au goût  
½ c. à thé de thym séché  
1 c. à table de sauce Worcestershire  
2 c. à table de pâte de tomate  
4 tasses de bouillon de bœuf  
1-2 tasses de fromage cheddar râpé  
16 oz de pâtes



1. Mettre le IP en mode sauté et ajouter l'huile ou le beurre
2. Ajouter le bœuf haché. Faire revenir jusqu'au brunissement.
3. Ajouter l'oignon et l'ail. Cuire quelques minutes.
4. Assaisonner de sel et de poivre. Attention au sel, les pâtes cuirons dans le bouillon de bœuf et de fromage sera ajouté. Ajouter le thym et la sauce Worcestershire.
5. Ajouter la pâte de tomate.
6. Verser ¼ de tasse du liquide pour déglacer. Bien décoller tout ce qui a collé au fond du IP.
7. Ajouter les pâtes et le reste du bouillon. Bien mélanger.
8. Fermer le couvercle, valve fermée.
9. Cuire selon la formule magique. Temps de cuisson indiqué sur la boîte de pâtes divisé en 2. Soustraire 2 minutes. (Mes mini-lasagnes ont cuit en 3 minutes).
10. Lorsque le temps de cuisson sera terminé, faire un Quick release.
11. Ajouter le fromage et bien brasser.