

Pâtes au jambon et au fromage

Temps de préparation : 5 m.5 minutes

Temps de cuisson : 5 minutes



1 Boîte de 16onces de rotinis
2 tasses de bouillon de poulet

2 tasses d'eau
1 cuillère à café de sauce piquante*
1 cuillère à café de poudre d'ail
1/2 cuillère à café de sel
1/2 cuillère à café de poivre
1/4 c. à thé de moutarde en poudre
1 livre de jambon en dés
4 onces de fromage à la crème, ramolli
1/4 tasse de crème sure
2 tasses de fromage cheddar râpé
1/2 tasse de lait

Ajouter les rotinis avec le bouillon de poulet, l'eau, la sauce piquante, la poudre d'ail, le sel, le poivre et la moutarde dans l'instant pot..

Cuire 5 m. à **MANUAL/PRESSURE COOK**.

Ouvrir délicatement la casserole et y incorporer le jambon en dés, le fromage à la crème et la crème sure. Incorporer ensuite le lait, puis ajouter le fromage 3 poignées à la fois, en remuant entre chaque ajout jusqu'à consistance lisse.

Notes

*N.B. : La sauce piquante ne rend pas cette recette épicée, elle ajoute de la saveur !

Traduit de. : <https://thesaltymarshmallow.com/ham-cheese-instant-pot-pasta/>

