

Saucisse Italienne et coquilles au Instant Pot

INGRÉDIENTS :

- ☐ 4 cuillères à soupe
- ☐ (1/2 bâton) de beurre salé
- ☐ 2 grosses échalotes, coupées en dés
- ☐ 1 lb de saucisse italienne (sucrée, chaude ou mélangée), coupée en morceaux de 1/2 po crue (utilisez 2 lb si vous voulez qu'elle soit SUPER saucisson)
- ☐ 1 cuillère à soupe d'ail écrasé
- ☐ 3 tasses de bouillon d'ail (j'ai utilisé 1 cuillère à soupe d'ail mieux que Bouillon + 3 tasses d'eau mais vous pouvez simplement utiliser 3 tasses de bouillon de poulet à la place si vous ne l'avez pas et ce sera encore super)
- ☐ 1 tasse de vin blanc (tout sec, comme un Chardonnay, fera l'affaire et vous pouvez aussi utiliser du vin blanc si c'est tout ce que vous avez.) Si vous ne voulez pas utiliser de vin, ajoutez une autre tasse de bouillon)
- ☐ 1 cuillère à café d'assaisonnement à l'italienne
- ☐ 1/2 cuillère à café de persil séché
- ☐ 10 oz (environ) de tomates cerise ou de raisin (vous pouvez les doubler si vous le souhaitez)
- ☐ 1 lb (1 boîte) de coquilles moyennes (je suggère fortement d'utiliser ce type exact de pâtes) 5 oz d'épinards
- ☐ 1/3 tasse de moitié et demi ou de crème épaisse 5,2 oz de fromage Boursin Ail & Fine Herbs (ou Boursin Echalote et Ciboulette), coupé en petits morceaux (ingrédient secret! On le trouve toujours dans la section charcuterie / fromage / charcuterie de tous les marchés et Costco le vend en paquet) de 3. Si vous ne pouvez pas le trouver, 5 oz d'une brique de fromage à la crème fera)
- ☐ 1/2 tasse de fromage parmesan râpé, plus plus pour la garniture si vous le souhaitez (assurez-vous qu'il est râpé et non déchiqueté car il fond / mélange dans la sauce correctement)
- ☐ Boîte de 14 oz de cœurs d'artichauts, égouttés et râpés grossièrement à la main



PRÉPARATION :

- 1) Ajoutez du beurre au pot instantané (j'ai utilisé un 6qt), appuyez sur "Sauté" et "Ajuster" de sorte qu'il est sur le "Plus" ou "High" réglage. Une fois le beurre fondu et grésillant, ajoutez les échalotes et laissez cuire 2-3 minutes.

- 2) Ensuite, ajoutez la saucisse et l'ail et remuez pendant encore 2 minutes (la saucisse ne doit pas être entièrement cuite à ce stade)
- 3) Ajouter ensuite le vin, le bouillon, l'assaisonnement à l'italienne, le persil séché et les tomates. **Bien mélanger**
- 4) Enfin, ajouter les coquilles de pâtes **MAIS NE PAS AGITER**. Laissez-les simplement immergés sous le liquide en les lissant à l'aide d'une cuillère à mélange (ce n'est pas grave si certaines coquilles dépassent du liquide).
- 5) Terminez avec les épinards et, encore une fois, **NE PAS AGITER**.

Note: Cela va donner l'impression qu'il y a BEAUCOUP d'épinards là-dedans et ça va arriver au bord du pot, mais ne vous inquiétez pas - ça se réduit à rien!)

- 6) Fixez le couvercle et appuyez sur "**Keep Warm / Cancel**" puis appuyez sur "**Manual**" **ou** "**Pressure Cook**" **High Pressure** pendant 6 minutes. **Libération rapide** une fois terminé.
- 7) Incorporer la crème, le parmesan, le Boursin et les artichauts pendant environ 2 minutes jusqu'à ce que le Boursin soit complètement mélangé à la sauce.
- 8) Laisser reposer pendant une minute ou deux et il aura épaissi parfaitement. Transférer dans un plat de service

Bon appétit!

Suggéré par: [Lise Pilon de Instant Pot Recettes et Trucs Québec](#)

Anglais vers français avec Google traducteur

Source : <https://www.youtube.com/watch?t=593s&v=EscR9nGI7k&app=desktop>

