



Macaroni de Chou-fleur

Préparation 5 m.

Cuisson 10 m. Dépressurisation lente 10 m.

2 t. de chou-fleur en riz

**2 c. à table de fromage à la crème -
température de la pièce**

1/2 t. de crème moitié moitié
1/2 t. de cheddar fort
1 c. à thé de sel et de poivre

Dans un plat résistant à la chaleur mélanger le chou-fleur, le fromage à la crème, la crème, le cheddar, le sel et le poivre.

Couvrir le plat avec un papier d'aluminium.

Mettre 2 t. d'eau dans le instant pot et y placer le support et le bol sur le support.

Cuire 5 m. à MANUAL, HIGH et laisser la pression descendre naturellement pendant 10 m. Dépressuriser rapidement. Ouvrir le couvercle et retirer le plat. Placer le plat au four à Broil 5 m. pour faire dorer le fromage.



Traduit de : Appli. Instant pot.
Califlower mac and cheese

,