

Mac & cheese à la pancetta et pois

1/2 c. à table de beurre
1 t. de pancetta
1 gousse d'ail
1 c. à table de moutarde sèche
1/2 c. à thé de poivre
3 t. de coquilles moyennes
1 1/2 t. d'esu
1/2 t. de lait
1 t. de pois congelé
1 can de soupe Campbell's fromage cheddar
1 t, de parmesan

Peser sur le bouton SAUTE et ajouter le beurre. Ajouter, l'ail, la moutarde, le poivre et la pancetta. Cuire 2 m. jusqu'à ce que la pancetta commence à brunir.

(Moi j'ai utilisé un reste de bacon que j'ai fait cuire au micro-onde et coupé en morceaux et au départ j'ai fait revenir des champignons et omis les pois).

Mettre le ip sur CANCEL et verser l'eau et les pâtes. Fermer le couvercle et cuire 9 m. (Voir note) à MANUAL



Faire descendre la pression rapidement. Remettre sur SAUTÉ et ajouter le lait, la soupe, les pois, le parmesan. Bien mélanger.

Note de la traductrice : pour les pâtes mettre la moitié du temps de cuisson indiqué sur le paquet. 9 m. c'est eaucoup trop long.

Traduit de :

https://www.campbells.com/kitchen/recipes/instant-pot-mac-cheese-pancetta-peas/?utm_source=fb&utm_medium=social_post&utm_campaign=ntf