



Mac & Cheese

INGRÉDIENTS

Macaroni coude de 1 lb

4 cuillères à soupe de beurre

4 tasses d'eau

2 cuillères à thé de moutarde sèche

2 cuillères à thé de kasher ou de sel de mer (+ plus au goût)

1/2 cuillère à thé de poivre noir

1 tasse de lait évaporé

Cheddar fort de 8 oz

8 oz monterey jack cheese

1/2 tasse de parmesan

DIRECTIONS

Ajouter le macaroni, le beurre, l'eau, la moutarde, le sel et le poivre dans votre Instant Pot.

Sécurisez le couvercle, sélectionnez le manuel et la haute pression pendant 4 minutes s'il vous plaît noter: si les instructions sur votre macaroni en boîte ont un temps d'ébullition inférieur à 6 minutes, cuire à haute pression pour seulement 3 minutes).

Une fois terminé, évacuation manuelle rapide.

Ouvrez le couvercle et vérifiez que les pâtes sont complètement cuites. Si ce n'est pas le cas, faites sauter et faites cuire encore 2 minutes jusqu'à ce que les pâtes soient cuites. Ajouter le lait évaporé et chacun des fromages. Continuer à mélanger et remuer jusqu'à consistance crémeuse.

Ajoutez un peu de sel au goût.

Servir chaud!!