



Macaroni au Fromage ultra crémeux au IP

Pour : 4

1/2 lb de macaroni au coude (environ 250 gr) (moi 2 tasses)

1/2 bâtonnet de beurre découper en 4 morceaux (environ 57 gr) (moi 2 c à tab)

2 tasses d'eau

1 1/4 tasse de crème moitié moitié (moi mélange laitier 5%)

2 tasse de fromage cheddar fort

1 œuf battu

4 oz de Fromage Velveeta (environ 115 gr)

du sel et du poivre au goût

Mettre les pâtes le beurre et l'eau dans le IP

Fermer le couvercle et cuire haute pression high pour 4 min et faire un QR. Ne pas égoutter les pâtes

Battre l'œuf dans la crème et ajouter au macaroni

Mettre le IP sur le mode SAUTÉ (médium)

Ajouter la moitié du fromage cheddar, le Velveeta coupé en cube du sel et du poivre.

Bien remuer pour fondre le fromage, puis ajouter le reste du fromage cheddar en mélangeant bien et servez

Photo Carole Hebert

<https://simplepressurecookermeals.com/gourmet-mac-cheese-instant-pot/>