

Macaroni au fromage au Instant Pot (Traduction libre de Josée Madore)

Lien vers la recette originale en anglais qui vous permettra aussi de voir à quoi le plat ressemble:

<https://www.centercutcook.com/instant-pot-easy-mac-and-cheese/>

Quelques variantes de cette recette peuvent être faites en utilisant différents fromages. Gruyère ou Suisse, Cheddar fort blanc, Gorgonzola... De plus, le lait évaporé peut être remplacé par du lait ordinaire mais le lait évaporé donne une texture plus crémeuse dû à la plus haute concentration des protéines de lait

- 1lb (454g) de macaroni en coudes
- ¼ tasse (60ml) de beurre
- 4 tasses (1 litre) d'eau
- 2 c. thé (10ml) de moutarde sèche
- 2 c. thé (10ml) de sel (ou plus, au goût) – personnellement, j'en mets 1c. thé (5ml) car sinon c'est beaucoup trop salé. Quitte à en ajouter à la fin lorsqu'on ajuste l'assaisonnement
- ½ c. thé (2.5ml) de poivre moulu
- 1 tasse (250ml) de lait évaporé (type Carnation)
- 8on (225g) de fromage cheddar fort râpé
- 8on (225g) de fromage Monterey Jack râpé
- ½ tasse (125ml) de fromage parmesan râpé

Mettre le macaroni, le beurre, l'eau, la moutarde, le sel et le poivre dans votre IP. Bien mélanger. Fermer le couvercle, s'assurer que c'est réglé à 'Sealing' et faire cuire 4 minutes en sélectionnant Manual (ou Pressure Cook – High Pressure, dépendant du modèle de IP).

NOTE – Si les directives sur la boîte de macaroni mentionne un temps d'ébullition de 6 minutes ou moins, régler la cuisson à 3 minutes seulement. De mon côté, ça a pris environ 7 minutes à monter la pression dans mon IP Duo80. J'ai pris des macaronis Catelli Moisson Santé et la cuisson de 4 minutes était parfaite.

Une fois la cuisson complétée, faire un Quick Release de la pression. Ouvrir le couvercle et vérifier si la cuisson des pâtes est terminée. Si ce n'est pas le cas, sélectionner le mode 'Sauté' et cuire 2 minutes de plus ou jusqu'à ce que les pâtes soient cuites.

Ajouter le lait évaporé et les fromages.

Continuer à mélanger jusqu'à ce que les fromages soient fondus et que le mélange soit bien crémeux.. Ajouter du sel au besoin. Servir chaud.

NOTE – C'est aussi possible de verser dans un plat beurré allant au four, de mettre de la chapelure de pain sur le dessus et de mettre au four, sous le grill, pour 2 minutes.