

Macaroni aux fromages

4 tasses de macaronis
4 tasses de bouillons de poulet
2 cuillères à soupe de beurre
1 cuillère à soupe de poudre de chili
1 cuillère à soupe de poudre d'oignon

Pour la sauce :

1/2 tasse de lait
2 tasses de fromage cheddars jaunes
1/2 tasse de mozzarella
1/2 tasse de parmesans

Bien sûr le fromage reste à votre discrétion.

Dans votre Instant Pot, ajoutez le macaroni, le bouillon de poulet, le beurre, la poudre de chili ainsi que la poudre d'oignons, mélangés pour dissoudre les poudres.

Fermer votre ip , mettre à MANUAL/PRESSURE COOK high 5 minutes à la fin faite un QR (Quick release) il reste du liquide dans vos pâte à la fin c'est normal.

Mélangez votre lait et vos fromage jusqu'à obtention du texture crémeuse.

Bonne appétit!

Daniel Labelle