



Macaroni cheeseburger

- 1 cuillère à soupe d'huile d'olive
- 1,5 livre de boeuf haché maigre
- 1 cuillère à thé de sel marin
- 1 cuillère à thé de poudre d'ail
- 1 cuillère à thé d'oignons émincés séchés
- 1 cuillère à thé de poivre moulu
- 1 boîte de 1 livre de macaronis, non cuites
- 4 tasses de bouillon de boeuf faible en sodium ou d'eau
- 3 cuillères à soupe de beurre
- 1/2 tasse de crème épaisse
- 2 tasses de fromage Colby Jack râpé
- 2 tasses de fromage cheddar râpé

Mode d'emploi

Presser SAUTE sur l'instant Pot et lorsqu'il est chaud, ajouter l'huile d'olive et le boeuf haché.

Briser le bœuf à l'aide d'une spatule et le faire cuire jusqu'à ce qu'il ne soit plus rose.

Incorporer le sel de mer, la poudre d'ail, les oignons et le poivre, puis CANCELER.

Déposer les macaronis non cuits sur le bœuf, verser le bouillon de bœuf sur et autour des macaronis, et recouvrir avec le beurre.

Placer le couvercle sur l'autocuiseur, tourner l'évent en position de fermeture hermétique et appuyer sur PRESSURE COOK/MANUAL pendant 4 minutes. La casserole prendra quelques minutes à mettre sous pression, puis à cuire pendant 4 minutes et à émettre un bip quand c'est fait.

Tournez l'évent sur « venting » pour un dégagement rapide, et lorsque la goupille tombe, enlevez le couvercle et remuez. Incorporer la crème et incorporer graduellement le fromage, environ 1 tasse à la fois, en remuant bien après chaque tasse ajoutée.

Notes

La recette peut être préparée dans l'autocuiseur électrique Instant Pot de 6 pintes ou de 8 pintes sans modifier les quantités d'ingrédients ou le temps de cuisson.

https://www.meatloafandmelodrama.com/instant-pot-cheeseburger-macaroni/?fbclid=IwAR1UmdO9wPaJ_evIjDfSOJgP7KVjhIJ3hBsiUOuI6YpFCRxoXmgC8SFVCEI