

Mac and cheese crémeux au blé entier



Préparation 10 m.

Cuisson 5 m. Manual, pression rapide

Portions 6

1 livre de macaroni

3 c. à table de beurre

1 c. à table de sel

1 c. à thé de moutarde jaune

1/4 de c. à thé de poivre

4 t. d'eau

1 t. de lait évaporé

10 onces de cheddar

8 onces de Monterey jack

2 onces de parmesan

1 tasse de chapelure de pain (facultatif)

Mettre le macaroni, l'eau, le beurre, le poivre dans le contenant du ip. Fermer le couvercle. Cuire la moitié du temps de cuisson indiqué sur le paquet moins 1 minute. Mettre une serviette

sur le couvercle pour empêcher les éclaboussures et faire descendre la pression rapidement. Si le macaroni n'est pas assez cuit mettre le ip sur SAUTÉ et cuire 2 ou 3 m. à découvert.

Mettre le ip sur SAUTÉ et ajouter le lait évaporé et les fromage en brassant comme il le faut. Vous pouvez mettre de la chapelure de pain sur le macaroni et le mettre à Broil quelques minutes.

Traduit de :

Randolph, Laurel Instant pot electric pressure cooker cookbook : easy recipes for fast and healthy meals.