



Macaronis aux trois fromages

3 $\frac{3}{4}$ tasses d'eau
16 oz de nouilles macaronis non cuites
3 c. à table de beurre
2 c. à thé de sel casher
 $\frac{1}{2}$ c. à thé de poivre
2 c. à thé de moutarde moulue
1 tasse de lait entier ou moitié-moitié
8 onces de cheddar fort râpé
8 onces de fromage monterey jack râpé
8 onces de fromage colby jack râpé
1 tasse de chapelure de panko (facultatif)

INSTRUCTIONS

Versez l'eau dans l'instant Pot. Ajouter les macaronis, le beurre, le sel, le poivre et la moutarde moulue.

Couvrez et fixez le couvercle. S'assurer que la vanne est réglée sur sealing. Régler le bouton de cuisson manual/pressure cook sur 4 minutes à haute pression. Une fois le temps écoulé, la pression descendre pendant 5 minutes, puis mettez la vanne en position venting.

Retirer le couvercle et incorporer le lait en remuant. Incorporer ensuite les fromages quelques tasses à la fois jusqu'à ce que tout le fromage soit bien mélangé, crémeux et lisse.

Garniture de chapelure facultative : Débranchez votre Instant Pot. Saupoudrer la chapelure sur les macaronis au fromage. Placez votre CrispLid sur le dessus du pot. Cliquer sur le couvercle en place et régler la température à 500 degrés et la minuterie à 4 minutes. Lorsque le temps est écoulé, retirer le couvercle et servir les macaronis au fromage. Si vous n'avez pas de couvercle CrispLid, vous pouvez verser les macaronis au fromage dans un moule de 9 x 13 pouces. Saupoudrer la chapelure sur le dessus et griller au four jusqu'à ce que la chapelure soit grillée.

<https://www.365daysofcrockpot.com/instant-pot-3-cheese-macaroni-and-cheese/>