



One-pot-aux-saucisses

Voici la recette "de base", évidemment adaptable! Fait dans un ip 8 pintes

- 2 lbs de saucisses (environ), membranes enlevées (exemple :4 italiennes,4 mexicaines, 2 toulouses, paquet chez costco)
- Huile d'olives
- 1 oignon haché finement
- 2 poivrons hachés finement (1 vert, 1 jaune)
- 2 c. à soupe d'ail haché
- 1 c. à soupe d'épices italiennes
- 1/2 c. à soupe de basilic
- 1/2 c. à soupe d'origan
- Sel et poivre au goût
- 1 bte de 28 Oz. de tomates en dés avec épices italiennes + même quantité d'eau
- 1 bte de 500g de pâtes (photo : Pennes)
- 1 1/2 c. à soupe de pesto
- 1/4 tasse (environ) de fromage à la crème (ce soir, j'avais un restant de Boursin aux fines herbes à passer ☐)
- 1 tasse (environ) de fromage râpé (mélange italien)
- 3 tasses (environ) de bébés épinards frais

Mettre le IP en mode Sauté. Lorsqu'il indique "Hot", ajouter de l'huile d'olives et faire revenir les oignons et les poivrons 1-2 minutes. Ajouter l'ail, la saucisses et les épices. Mélanger et défaire la saucisses avec une cuillère en bois. Cuire 3-4 minutes en "grattant" quelques fois le fond avec la cuillère en bois pour éviter de laisser des les résidus qui pourraient coller et occasionner un "Burn".

Fermer le mode Sauté. Ajouter les pâtes, la bte de tomates en dés et une pleine bte d'eau. Bien mélanger et s'assurer que les pâtes soient couvertes.

Faire cuire à haute pression Manual/pressure Cook high, 5 minutes, NR 3 minutes puis QR.

En remuant, ajouter le pesto, le fromage à la crème, le fromage râpé et les bébés épinards. Bien mélanger jusqu'à ce que le fromage soit fondu et les bébés épinards tombés. Cette dernière étape peut être faite en mode Sauté.

Bon appétit!

Isa Cloutier