



Orzo à la saucisse et basilic



ANNIE BOURASSA

Ce plat est assez riche!

Ingrédients

- 4 saucisses coupées en rondelles et même en demi
- 2 tasses d'Orzo
- 1 c à soupe d'huile
- 500 ml de bouillon de poulet
- 1 c à table d'épices italiennes ou 1 c à thé d'origan + 1 c à thé de basilic
- 2 gousses d'ail haché
- 1 gros oignon coupé comme vous voulez
- 2 poivron rouge ou jaune ou vert ou orange ou un mélange
- Sauce au piment, sel et poivre à votre goût
- Fromage à la crème 1 grosse cuillère à soupe
- ½ tasse de fromage parmesan ou bien au goût
- 2 à 3 c à table de pesto au basilic (au goût)
- ¼ tasse de crème 35% ou autre et là aussi la quantité que vous voulez

Instructions

Sauter 1 à 2 minutes à haute intensité dans l'huile, les oignons, poivrons, ensuite retirer;
Sauter les saucisses, ajouter l'ail, la sauce aux piments, le sel et le poivre;
Éteindre la fonction sauté;
Ajouter l'orzo et l'eau (bien mélanger);
Fermer le couvercle;
Peser manuellement sur la fonction « Pressure » pour une cuisson de 4 minutes;
Quand l'IP arrête et se met en mode réchaud, attendre 1 minutes et ensuite faire un « Quick release »;
Ouvrir le couvercle;
Peser sur sauté « low », ajouter le fromage à la crème, le pesto et la crème (optionnelle) bien mélanger;
Saupoudré de fromage parmesan et servir.