

# Tarte aux spaghettis Carbonara bacon

4 portions

2 tasses d'eau

Beurre pour la cass

6 onces de bacon haché

2 gros œufs, bien fouettés dans un petit bol

1 tasse de crème épaisse

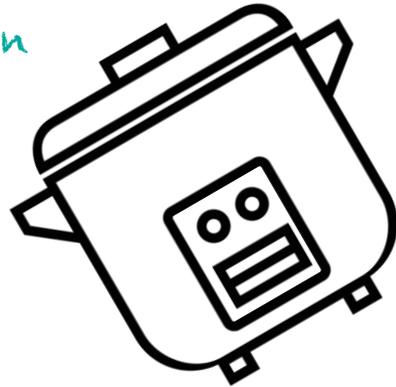
2 onces de Parmigiano-Reggiano, râpé finement (1 tasse)

1 cuillère à café de thym séché

½ cuillère à café de poudre d'oignon

¼ cuillère à café de sel de table

8 onces de spaghetti, cuit, égoutté, rincé et refroidi à température ambiante



Placer le support du ip dans la cuve, puis versez l'eau. Beurrer généreusement l'intérieur d'un moule à charnière rond de 7 po.

Appuyez sur le bouton : SAUTÉ

Régler à : MOYEN, NORMAL ou SUR MESURE 300°F

Temps de cuisson : 10 minutes

Faire revenir le bacon dans la cuve, en remuant souvent, jusqu'à ce qu'il soit croustillant, environ 6 minutes. Transférer le bacon dans un grand bol à l'aide d'une cuillère à rainures et laisser refroidir 10 minutes. avant de le retourner à l'instant pot. Pendant ce temps, nettoyer et séchez la cuve. Mélanger les œufs, la crème, le fromage, le thym, la poudre d'oignon et le sel dans le bol avec le bacon jusqu'à homogénéité. Ajouter les spaghetti et bien mélanger jusqu'à ce qu'ils soient bien enrobés. Verser ce mélange dans le moule préparé. Recouvrir d'une feuille d'aluminium. Faire une bande de papier alu en pliant le papier sur lui-même. Utiliser ensuite la bande de papier préparée pour abaisser la cuve sur le support dans la cuve. Rabattre les extrémités de la bande de papier alu et verrouiller le couvercle sur l'instant pot.

**IP MAX**

Régler l'ip pour : PRESSURE COOK niveau pour : MAX

Temps de cuisson : 15 minutes avec la touche KEEP WARM en mode KEEP WARM.

Régler l'ip : PRESSURE COOK/MANUAL

Régler le niveau pour : HIGH.

Temps de cuisson : 20 minutes avec la touche KEEP WARM en mode KEEP WARM.

Lorsque la cuisson est terminée, éteindre l'ip et laisser la pression descendre 20 m.

Déverrouiller le couvercle et ouvrir. Utilisez la sangle de papier d'alu pour transférer le plat sur une grille de refroidissement. Découvrir le plat et laisser reposer 10 minutes. Passer un petit couteau autour de l'intérieur du plat pour détacher la tarte spaghetti des côtés, puis débloquer la charnière, enlever l'anneau extérieur et coupez la tarte en quatre pour servir.

N'hésitez pas à remplacer le bacon de porc par du bacon de dinde.

Saupoudrer le dessus du plat avec 1 c. à thé de poivre noir grossièrement moulu avant de couvrir le plat de papier d'aluminium,

*Note de la traductrice :*

-cuisson des pâtes. Pour les cuire à l'instant pot. Mettre les pâtes dans la cuve et couvrir d'eau. Cuire la moitié du temps de cuisson indiqué sur le paquet et dépressuriser rapidement.

-La sangle de papier aluminium sert juste à insérer et retirer le plat. Elle se fait en prenant un morceau d'alu en le repliant sur lui-même.

Traduit de : the instant pot bible.