



Macaroni à la viande crémeux

1 livre de boeuf haché maigre
1 oignon jaune, coupé en dés
½ c. à thé de sel
½ c. à thé de poivre noir
1 c. à thé de poudre d'ail
1 1/2 c. à thé de basilic séché
8 onces (1/2 livre) de nouilles cavatappi (scooby doo), non cuites
1 3/4 tasse de bouillon de boeuf
1 (14,5 oz) boîte de tomates en dés
1/2 tasse de crème sure
1 tasse de fromage mozzarella râpé
Optionnel : 1 c. à table de fécule de maïs + 1 1/2 c. à table de lait

INSTRUCTIONS

Mettre l'instant pot en mode, sauté. Lorsque l'affichage indique HOT, ajoutez le bœuf. Le défaire avec une cuillère de bois. Ajouter l'oignon. Saupoudrer le sel, le poivre, la poudre d'ail et le basilic. Faire revenir le bœuf et l'oignon.

Une fois que le bœuf est doré, ajouter les pâtes crues en une seule couche. Verser ensuite le bouillon sur le dessus. Déposer les tomates en conserve sur le dessus. Ne pas mélanger.

Fermer le couvercle. S'assurer que la vanne est réglée sur « sealing ». Régler le bouton de cuisson MANUAL/PRESSURE COOK sur 4 minutes.

Une fois le temps écoulé, laissez la pression se relâcher naturellement pendant 5 minutes, puis mettez la soupape en position d'aération.

Retirer le couvercle et incorporer la crème sure et la mozzarella en remuant. Si vous voulez épaissir la sauce, vous pouvez ajouter un mélange de fécule de maïs (mélangez la fécule de maïs et le lait ensemble jusqu'à ce qu'ils soient lisses, puis remuez-les dans le pot). Saler et poivrer au goût.

NOTES

Vous pouvez facilement doubler cette recette. Il suffit de doubler tous les ingrédients et de garder le même temps de cuisson.

Si votre bœuf hachés est plus gras, s'assurer déguster après l'étape de la cuisson de la viande.
Vous pouvez également utiliser de la dinde hachée pour cette recette.

<https://www.365daysofcrockpot.com/instant-pot-homemade-hamburger-helper/>