

# Pâtes Taco à la dinde

Pour : 8 tasses

Temps de préparation : 5 minutes

Temps de cuisson : 5 minutes

Temps total : 10 minutes

2 c. à table d'huile (voir note)

1 lb de dinde hachée

1/2 tasse d'oignon doux haché

2 c. à table d'assaisonnement pour tacos

1 tasse de maïs sucré surgelé

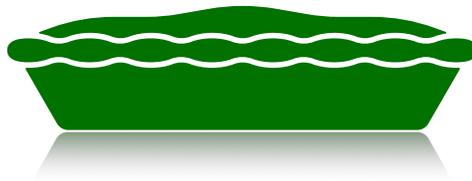
1 boîte de conserve de tomates grillées sur le feu en dés 14,5 oz

2 tasses de bouillon de poulet

8 oz. pâtes de votre choix, non cuites

1 1/2 tasse de cheddar fort, râpé

**Garnitures** : coriandre fraîchement hachée, oignons verts fraîchement hachés, crème sure, oignons rouges hachés, fromage supplémentaire, salsa fraîche et laitue hachée.



Note de la traductrice : dans le livre il n'y a pas d'huile d'ajoutée: cependant je vous conseille de faire revenir l'oignon et la dinde dans un peu d'huile pour éviter que cela ne colle et fasse in Burn.

Mettre le cuiseur sur SAUTÉ et y faire revenir l'oignon et la dinde jusqu'à ce qu'elle soit dorée. Ajoutez l'assaisonnement pour tacos et le maïs congelé. Ajouter les tomates rôties au feu, le bouillon de poulet et les pâtes. Cuire 5 m. à SAUTÉ/PRESSURE COOK. Quand la cuisson est terminée faire descendre la pression rapidement. Ouvrez le couvercle avec précaution et mélangez les pâtes à tacos. Ajoutez le fromage au mélange de pâtes. Ouvrir le couvercle et ajouter le fromage. Bien mélanger et laisser le fromage fondre en laissant l'ip sur le mode réchaud quelques minutes.

Traduit de : SMART INSTANT POT COOKBOOK: Healthy And Foolproof Instant Pot Recipes for Smart People And Everyday Cooking with Beginners Guide » de Laura Hadfield.

