



Spaghettis tomates et basilic au Instant Pot

[RECETTES](#) - [30 MIN. ET MOINS](#) - [AUTOCUISEUR](#) - [PÂTES](#) - [REPAS](#) - [THÉMATIQUES](#)



NOMBRE DE PORTION : 6-8

TEMPS DE PRÉPARATION : 10 MIN

TEMPS DE CUISSON : 20 MIN

TEMPS DE REPOS :

DEGRÉ DE DIFFICULTÉ: FACILE

CONGÉLATION: OUI

Ingrédients

- 1 boîte de spaghettis (340 grammes) Catelli Smart
- 1 c. table d'huile d'olive
- 2 grosses gousses d'ail, hachées finement
- 1 oignon jaune moyen, haché finement
- 600 grammes de bœuf haché mi-maigre
- ¼ c. thé de flocons de piment
- ¼ c. thé de basilic séché
- ¼ c. thé de thym séché
- ¼ c. thé d'origan séché
- ½ c. thé de sel
- 2 tasses de bouillon à fondue chinoise
- 1 conserve (796 ml) de tomates broyées
- 1 c. table de pâte de tomate
- 1 poignée de basilic frais, ciselé
- Parmesan et poivre au goût

Préparation

1. Faire chauffer l'huile dans le Instant Pot en sélectionnant la fonction « Sauté » à la chaleur « normal ».
2. Faire revenir l'ail et l'oignon pendant 2 minutes.

3. Ajouter le bœuf et faire brunir 5 minutes ou jusqu'à ce que la viande ne soit plus rosée. Prendre soin de défaire la viande en petits morceaux avec une cuillère de bois pendant la cuisson.
4. Mettre les épices et le sel sur la viande. Bien brasser.
5. Ajouter le bouillon.
6. Déposer ensuite les spaghettis préalablement cassés en deux sur la préparation de viande. Ne pas brasser. S'assurer que les pâtes sont immergées dans le bouillon.
7. Ajouter ensuite les tomates broyées et la pâte de tomate sur les spaghettis. Toujours en ne brassant pas.
8. Fermer le couvercle du Instant Pot et placer la valve à « sealing ».
9. Sélectionner la fonction « pressure cook ». Mettre le temps de cuisson à 6 minutes.
10. Lorsque la cuisson sera terminée, faites une évacuation rapide de la vapeur en tournant la valve à « venting » en étant prudent pour ne pas se brûler.
11. Lorsque la soupape à flotteur est baissée et que l'appareil n'est plus sous pression, laisser le couvercle en place pendant 2-3 minutes.
12. Ouvrir ensuite le couvercle et servir les pâtes. Garnir de basilic et de parmesan au goût.