

One pot pasta à la raclette

Ingrédients pour 4 personnes :

250 g de pâtes de votre choix

Difficulté : Facile

Bouillon de volailles (eau + 2 cube de bouillon)

Préparation : 10 min

Cuisson : 15 min

15 cl de crème liquide

200 g de dés de jambon

6 tranches de fromage à raclette

Préparation :

Préchauffez l'autocuiseur

Versez les pâtes dans la cuve de l'autocuiseur.

Couvrez les à hauteur de bouillon.

Ajoutez la crème liquide.

Fermez le couvercle et programmer sur » PÂTES »
pendant 10 min

Ajoutez les dés de jambon et les tranches de fromage à raclette.

Remettez le couvercle sans fermer l'autocuiseur, mettez juste
en réchauffez de façon que le fromage fonde, au bout de 5 min,
mélangez.

Vous reste plus qu'à passer à table

Bon appétit à toutes & tous !!