








INSTANT POT

TEMPS DE CUISSON

Utilise cette chartre pour préparer ton prochain repas

RÔTI DE BOEUF  UTILISE LA FONCTION SAUTÉ POUR DORER LA VIANDE AVEC DE L'HUILE AVANT LA CUISSON 35-50 MINUTES	FÈVRES NOIRES OU PINTO SÈCHES  COUVRIR LES FÈVRES D'EAU 26 MINUTES	CUBES DE BOEUF  UTILISE LA FONCTION SAUTÉ POUR DORER LA VIANDE AVEC DE L'HUILE AVANT LA CUISSON 35 MINUTES	POITRINES DE POULET  UTILISE LA FONCTION SAUTÉ POUR DORER LE POULET AVEC DE L'HUILE AVANT LA CUISSON 8 MINUTES	CUISSES DE POULET  UTILISE LA FONCTION SAUTÉ POUR DORER LE POULET AVEC DE L'HUILE AVANT LA CUISSON 9 MINUTES
POULET ENTIER  UTILISE LA FONCTION SAUTÉ POUR DORER LE POULET AVEC DE L'HUILE AVANT LA CUISSON 6 MINUTES par livre	ÉPI DE MAÏS  3-4 MINUTES	FILET DE POISSON  FRAIS 2-3 MINUTES	FILET DE POISSON CONGELÉ  3-4 MINUTES	OEUFS DURES  METTRE UNE TASSE D'EAU ET UTILISER LA GRILLE DE MÉTAL MODE MANUEL AVEC HIGH PRESSURE 4 MINUTES
AVOINE CUISSON RAPIDE  AVOINE : EAU/LAIT 1 tasse : 1 3/4 tasses 5 MINUTES	AVOINE STEEL-CUT  AVOINE : EAU/LAIT 1 tasse : 2 1/2 tasses 10 MINUTES	PÂTES  COUVRIR LES PÂTES D'EAU 4 MINUTES	CÔTELLETTES DE PORC  UTILISE LA FONCTION SAUTÉ POUR DORER LE PORC AVEC DE L'HUILE AVANT LA CUISSON 5 MINUTES	RÔTI DE PORC  UTILISE LA FONCTION SAUTÉ POUR DORER LE PORC AVEC DE L'HUILE AVANT LA CUISSON 45-55 MINUTES
PATATES ENTIÈRES  AJOUTER UNE TASSE D'EAU ET UTILISER LA GRILLE EN MÉTAL 12-15 MINUTES	RIZ BRUN  RIZ : EAU 1 : 1.25 25 MINUTES	RIZ BLANC  RIZ : EAU 1 : 1.25 12 MINUTES	RIZ SAUVAGE  RIZ : EAU/BOUILLON 1 1/4 tasses : 3 tasses 30-35 MINUTES	LÉGUMES (MORCEAUX)  AJOUTER UNE TASSE D'EAU ET UTILISER LA GRILLE EN MÉTAL 1-3 MINUTES

MODE MANUEL AVEC CUISSON HIGH PRESSURE