



Chou de savoie braisé

Portipns 6

Préparation 5 m.

Cuisson 7 m.

**1 c. à table d'huile d'olive
1 /4 de t. d'échalotyes
françaises**

1 /4 de t. de von blanc

**4 t. de chou de savoie
haché**

1 t. de bouillon de légumes



L'instant pot en position SAUTÉ ajouter l'huile et y faire revenir l'échalotte 3 m. Ajouter le vin et cuire 1 ou 2 m. Cuire à MANUAL/PRESSURE COOK 3 m. et laisser la pression descendre naturellement.

Traduit de : Chef effect. The effective vegetarian instant pot cookbook