

Chou de savoie braisé

Portions 6

Préparation 5 m.

Cuisson 7 m.

1 c. à table d'huile d'olive

1 /4 de t. d'échalottesfrançaises

1 /4 de t. de vin 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 min.

Ajouter le vin et cuire 1 ou 2 m.

Cuire à MANUAL/PRESSURE COOK 3 min. et laisser la pression descendre naturellement 5 min.

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