

Poiraux braisés au beurre

2 à 3 portions

3 poireaux bien rincés pour enlever toute la saleté.)@
partie vert foncé et la racine enlevée
2 c. à table . beurre salé
1/4 tasse de bouillon de poulet (ou de légumes pour
une version végété.)

Pour doubler la recette

Si vous voulez doubler la recette, allez-y ! Il suffit
d'ajouter le double des poireaux, 1/2 bâtonnet (4 c. à
table) de beurre et 1/3 tasse de bouillon au lieu de 1/4
tasse.

Ajoutez le beurre dans la casserole de l'ip et appuyez
sur "Sauté" et "Ajuster" pour qu'il soit sur le réglage
"Plus" ou "Élevé".

Une fois le beurre fondu, ajouter les poireaux à la main
(ils peuvent être fragiles et vouloir se défaire) et laisser
sauter pendant 3 minutes. Une fois que les bords ont
cuits, retournez-les doucement avec une fourchette et
faites-les sauter de l'autre côté pendant encore 3
minutes (NOTE : si certains des poireaux ont l'air brûlés,
c'est vraiment excellent pour la saveur ! Il n'aura aucun
goût de brûlé une fois cuit sous pression et ce sera
probablement vos préférés à manger !)

Ajoutez le bouillon, fermez le couvercle, mettez la valve
en position de fermeture, appuyez sur "Keep Warm/
Cancel" et ensuite sur "Manual" ou "Pressure Cook"
High Pressure pendant 2 minutes. Dépressuriser
rapidement à la fin de la cuisson.

À l'aide d'une cuillère à rainures, transférer délicatement
les poireaux dans un plat de service

