

Pommes de terre au persil

Donne 4 portions

Colleen Heatwole, Burton, MI

Préparez-vous. Temps de cuisson : 5 minutes

Réglage : Faire sauter puis Pression

Manuelle : High Release : Manuel

3 c. à soupe de beurre, divisé

2 lb de pommes de terre rouges moyennes (environ 2 oz chacune), coupées en deux sur la longueur

1 gousse d'ail, hachée finement

½ c. à thé de sel

½ tasse de bouillon de poulet

2 cuil. à soupe de persil frais haché

1. Mettre 1 cuillère à soupe de beurre dans le pot intérieur de la marmite instantanée et sélectionner Sauté.

2. Une fois le beurre fondu, ajouter les pommes de terre, l'ail et le sel en remuant bien.

3. Faire sauter 4 minutes en remuant fréquemment.

4. Ajouter le bouillon de poulet et bien mélanger.

5. Scellez le couvercle, assurez-vous que l'évent est sur l'étanchéité, puis sélectionnez Manuel pendant 5 minutes à haute pression.

6. Lorsque le temps de cuisson est écoulé, relâchez manuellement la pression.

7. Passer les pommes de terre au tamis, mélanger avec les 2 c. à soupe de beurre et le persil haché restant, et servir immédiatement.

NOTE

de la cuisinière

Nous cultivons des pommes de terre dans notre jardin - l'or du Yukon, le Kennebec et les rouges. Cela fonctionne bien pour tous les types de pommes de terre et c'est ce qu'il y a de mieux avec les pommes de terre nouvelles.

Traduit de : Fix-It and Forget-It Instant Pot Cookbook

