

Pommes de terre au persil

Donne 4 portions

Temps de cuisson : 5 minutes

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 c. à soupe de persil frais haché

1. Mettre 1 c. à soupe de beurre dans l'Instant Pot 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 « sealing », puis sélectionnez Manual/pressure cook 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.

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