



## **Pommes de terre grelots à la sauce moutarde au miel**

1 paquet de bacon haché

1 oignon haché

1 c. à thé d'ail

Persil au goût

Paprika au goût

16 oz sauce moutarde au miel

3 ou 4 sacs de pommes de terre miniatures (1,5 lb chacun) **NE PAS EXCÉDER LE NIVEAU MAXIMAL DU IP)**

Faire sauter le bacon jusqu'à ce qu'il soit croustillant.

Ajouter les oignons, l'ail et les épices et réserver quand les oignons sont tendres dans un bol.

Mettre 3 tasses d'eau dans l'instant Pot et ajouter les pommes de terre, ne pas dépasser la ligne maximum. Mettre sur « steam » pendant 10 minutes. Laisser sortir la vapeur naturellement ( NR) 10 minutes. Faire un QR.

Il restera de l'eau, alors assurez-vous de l'égoutter.

Ajoutez les ingrédients réserver, y compris la sauce à la moutarde au miel, mélanger et savourez!

Yolandi Venter