



Pommes de terre pilées

INGRÉDIENTS

4 pommes de terre pelées et coupées en quartiers, (alternatives: 6 pommes de terre Yukon Gold)

1 tasse d'eau

1/3 tasse de lait

2 cuillères à soupe de beurre non salé

2 gousses d'ail émincées

2 cuillères à soupe de parmesan râpé

Sel, Poivre au goût

INSTRUCTIONS

Remplissez la cuve de l'IP avec 1 tasse d'eau. Placez la grille dans la cuve et ajoutez les pommes de terre en quartiers. Fermez la couvercle et faites cuire manuellement à haute pression pendant 8 minutes, puis relâchez rapidement la pression.

Pendant la cuisson des pommes de terre, chauffez une petite casserole à feu moyen. Faites fondre le beurre et ajoutez l'ail. Ajoutez une pincée de sel. Faites revenir l'ail pendant 1 à 2 minutes jusqu'à ce qu'il soit parfumé et doré. Ajoutez le lait et déglacez la poêle. Retirez le mélange de la chaleur quand il est chaud.

Retirez le couvercle de votre IP. Retirez la grille à l'aide d'une pince de cuisine pour ne pas vous brûler. Piler les pommes de terre cuites dans la cuve avec un pilon à pommes de terre.

Ajoutez la moitié du mélange de beurre à l'ail dans la cuve. Continuez à piler, remuer et ajoutez le mélange jusqu'à consistance désirée. Ajoutez le parmesan.

Goûtez et assaisonnez de sel et de poivre. Servir chaud!!

Si vous voulez une purée de pommes de terre moelleuse, utilisez des pommes de terre féculentes comme Russets ou Yukon Golds. Ne pas le remplacer par d'autres types de pommes de terre

<https://stage-recipes.instantpot.com/recipe/pressure-cooker-mashed-potatoes/>