



Pommes de terres ail et herbes

- 2 lb bébé pommes de terres
- 1 1/2 tasse de bouillon de poulet faible en sodium
- 1 1/2 cuillères à thé de sel divisé
- 2 cuillères à soupe de beurre
- 1 cuillère à thé de persil séché
- 1/2 cuillère à thé de poudre d'ail
- 1/4 cuillère à thé de thym séché
- 1/4 cuillère à thé de poivre noir

Instructions

Couper les pommes de terre plus grosses en deux si vous le souhaitez, mais laissez les pommes de terre plus petites entières. Ajoutez des pommes de terre dans un autocuiseur instantané ou électrique.

Versez le bouillon et assaisonnez avec 1 cuillère à café de sel.

Mettez le couvercle et sélectionnez Manuel ou Cuisson à la pression pendant 2 minutes. Il faudra environ 10 minutes au pot instantané pour atteindre la pression et commencer à décompter.

Une fois le temps de cuisson écoulé, laissez la pression se relâcher naturellement pendant 5 minutes, puis ouvrez la vanne pour relâcher la pression restante.

Égouttez le liquide de la casserole et ajoutez le beurre, le reste de 1/2 cuillère à thé de sel, le persil, l'ail, le thym et le poivre noir.

Remuer jusqu'à ce que le beurre soit fondu et ajuster le sel et le poivre au goût. Servir.

Remarques

* Vous pouvez faire cuire plus ou moins de pommes de terre que cette recette ne nécessite de changer le temps de cuisson ou le liquide, bien que je vous recommande d'ajuster le niveau d'assaisonnement.

<https://www.thereciperebel.com/garlic-instant-pot-potatoes/>