



Pommes de terres cuit 2 fois

4 pommes de terre
4 cuillères à soupe de beurre
1/3 tasse de crème sure
1/2 tasse de lait
1/4 tasse de miettes de bacon
1 tasse de fromage cheddar râpé
1/4 tasse d'oignon vert haché
sel et poivre au goût
2 tasses d'eau

Instructions

Piquez les pommes de terres à la fourchette à plusieurs endroits. Ajoutez 1 tasse d'eau au Instant Pot. Insérez le trivet (le support fourni avec l'Instant Pot) et placez les pommes de terre entières sur le dessus. Fermez le couvercle et tournez la vanne en position SEALING. Appuyez sur le bouton MANUAL/ PRESSURE COOK et réglez le temps sur 20 minutes pour les pommes de terre moyennes (ou 25 minutes pour les grandes pommes de terre).

Lorsque les pommes de terre sont cuites, libérez rapidement la vapeur (QR).

Égouttez les pommes de terre et retirez-les.

Une fois que les pommes de terre sont suffisamment froides pour être manipulées, coupez-les en deux dans le sens de la longueur et retirez la chair à l'aide d'une spatule ou d'une cuillère, en laissant les peaux intactes.

Mettez la chair de pomme de terre dans un grand bol, ajoutez le beurre, la crème sure et le lait, puis écrasez-les avec un presse-purée. Si nécessaire, ajoutez plus de lait et de crème sure jusqu'à obtention de la consistance désirée. Ajouter 1/2 tasse de fromage cheddar râpé à la purée de pommes de terre et mélanger jusqu'à incorporation. Saler et poivrer au goût.

Mettez la purée de pommes de terre dans la peau des pommes de terre.

Ajoutez 1 tasse d'eau dans l'Instant Pot. Placer les coquilles de pomme de terre fourrées sur trivet et parsemer de 1/2 tasse de fromage cheddar râpé, puis saupoudrer de crumbles au bacon. Fermez le couvercle et tournez la vanne à SEALING. Appuyez sur le bouton MANUAL/PRESSURE COOK et réglez le temps sur 5 minutes à haute pression.

Une fois la cuisson terminée, libérez rapidement la vapeur. Retirez délicatement les pommes de terre doubles du Instant Pot, saupoudrez d'oignon vert haché et servez.

Recette traduite de : <https://www.melaniecooks.com/instant-pot-twice-baked-potatoes/18109/>