

Pommes de terres en escalopes au jambon

Portions: 4

Temps de préparation: 15 minutes

Temps de cuisson: 30 minutes

3 pommes de terre moyennes, tranchées finement

1 1/4 tasse de lait chaud

1 tasse de jambon coupé en dés

1/2 tasse d'oignon haché finement

2 cuillères à soupe de beurre

2 cuillères à soupe de farine

1/4 cuillère à thé de poudre d'ail

1/4 cuillère à thé de poivre noir

Sel

Faire fondre le beurre dans une poêle, puis faire sauter l'oignon pendant 3 min.

Incorporer la farine, le sel et le poivre. Ajouter le lait chaud dans la casserole et fouetter jusqu'à consistance mousseuse et épaisse. Ce sera la sauce blanche.

Déposer la moitié des pommes de terre tranchées au fond d'un plat allant au four graissé, puis garnir avec la moitié du jambon et la moitié de la sauce blanche.

Répétez le processus pour faire une deuxième couche.

Couvrir le plat avec un morceau de papier d'aluminium et sceller autour des bords. Versez 1 1/2 tasse d'eau dans le fond de l' instant pot et placez le sous plat (trivet). Mettre le plat dans l' instant pot sur la grille.

Mettre le couvercle et cuire de 20 à 25 min à MANUAL/PRESSURE COOK High.

Une fois le temps écoulé, utiliser la méthode naturelle pour relâcher la pression pendant 5 minutes.

Traduit de:

Pot Crazy: Electric Pressure

Cooker Cookbook for Instant Pot

® Recipes" de Harper McKinney