



## **Pommes de terres pilées ail et romarin**

5 livres Pommes de terre rouges  
1 tasse de bouillon de poulet  
3 gousses d'ail  
1 branche de romarin  
2 cuillers à soupe de beurre  
1/4 tasse de lait

### **Mode d'emploi**

Mettre les pommes de terre en cubes dans l'instant pot avec le bouillon de poulet, les gousses entières d'ail, le brin de romarin et le beurre.

Placer l'IP sur haute pression manual/pressure cook pendant 10 minutes.

Faites un relâchement rapide.

Égoutter les pommes de terre si nécessaire et ajouter du lait et du beurre.

Écraser jusqu'à l'obtention d'une purée crémeuse et onctueuse. J'utilise mon malaxeur ou un pilon à main.

<https://www.adventuresofanurse.com/garlic-and-rosemary-instant-pot-mashed-potatoes/>