



## Purée de pommes de terre sans égouttage

4 à 6 portions

En faisant cuire des pommes de terre coupées dans un bouillon, nous pouvons créer une version riche de purée de pommes de terre sans jamais égoutter l'insert. L'amidon lessivé est précieux pour épaissir (un peu) le bouillon et rendre la purée crémeuse. Si vous n'avez pas de presse-purée, versez le contenu dans un grand bol et utilisez un batteur électrique à vitesse moyenne basse pour faire la purée.

2½ livres de pommes de terre jaunes, comme Yukon Gold, coupées en deux ou en quartiers, de sorte que chaque morceau a à peu près la taille d'un petit abricot.

1¼ tasses de bouillon de légumes ou de poulet

3 cuillères à soupe de beurre

½ cuillère à café de sel de table

⅓ tasse de crème épaisse, moitié-moitié ou lait entier

¼ tasse de crème sure ordinaire ou faible en gras

1 cuillère à soupe de moutarde de Dijon

Poivre noir moulu pour garnir.

Mélanger les pommes de terre, le bouillon, le beurre et le sel dans un cuiseur de 6 ou 8 pintes.

### IP MAX

Régler l'ip pour : **PRESSURE COOK.**

Régler le niveau pour : **MAX**

Régler le temps à : 7 minutes avec la touche **KEEP WARM** en mode **KEEP WARM** éteinte.

### IP AUTRES MODÈLES

Régler l'ip pour: **PRESSURE COOK/MANUAL.**

Régler le niveau pour : **HIGH**

Régler l'heure pour : 10 minutes avec la touche **KEEP WARM** en mode **KEEP WARM** éteinte

Lorsque la cuisson est terminée, éteignez-la et laissez la pression revenir à la normale naturellement, environ 20 minutes. Déverrouillez le couvercle et ouvrez le couvercle. Ajouter la crème, la crème sure et la moutarde. Utilisez un pilon à pommes de terre directement dans la casserole pour écraser les pommes de terre à votre goût, en morceaux ou lisses. Broyer le poivre noir sur les portions individuelles, si désiré.

Au-delà

- Vous devez réduire de moitié la recette d'une cuisinière de 3 pintes.

- Nous aimons une texture plus grossière dans la purée de pommes de terre. Si vous aimez la purée de pommes de terre ultra-douce, épluchez les pommes de terre avant de les cuire.

- Pour la purée chaude, tourner la fonction **SAUTÉ** sur **BAS** ou **MOINS** après ouverture de la casserole, puis ajouter les ingrédients à l'étape 3 et écraser sur ce feu doux. Désactivez la fonction **SAUTÉ** lorsque les pommes de terre sont à l'endroit et retirez l'insert de la machine. N'hésitez pas à omettre la crème, la moutarde et la crème sure. Ajouter 4 cuillères à soupe (bâtonnet ½) de beurre supplémentaire dans la casserole après l'avoir ouverte.

Traduit de : The instant pot bible