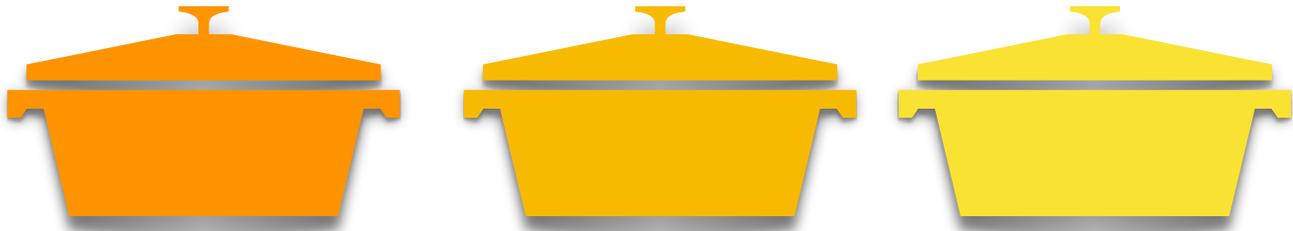


## Ragoût rustique aux haricots blancs et au romarin



**Pour: 6 personnes, environ 1 ¼ tasse par portion**

**Temps de cuisson: 15 minutes**

**Préparation: 10 minutes**

**2 cuillères à soupe d'huile d'olive**

**3 gousses d'ail, broyées et émincées**

**1 tasse d'oignons rouges, coupés en tranches**

**1/4 tasse de vin blanc sec**

**2 tasses de tomates étuvées, avec du liquide**

**4 tasses de pommes de terre, coupées en cubes**

**2 conserves de 15 onces haricots cannellinis**

**1/2 cuillère à thé de sel**

**1 cuillère à thé de poivre noir moulu grossièrement**

**1 cuillère à soupe de romarin frais, haché**

**4 tasses de bouillon de légumes**

**1/4 de tasse de noix de Grenoble, hachées pour la garniture**

**Mettre l'instant pot sur SAUTÉ et y verser l'huile.. Ajouter l'ail et l'oignon rouge à l'autocuiseur. Faire sauter l'ail et l'oignon rouge pendant 2 minutes avant d'ajouter le vin blanc. Poursuivre la cuisson pendant 3 minutes supplémentaires. Ensuite, ajouter le reste des ingrédients, à l'exception des noix. Faire cuire 8 m. à MANUAL/PRESSURE COOK. Dépressuriser rapidement. Garnir chaque bol de noix hachées avant de servir.**

**Traduit de Chef effect Effective vegan instant pot cookbook.**