

Boeuf et gratin de pommes de terre

Temps de préparation: 5
minutes

Temps de cuisson: 25
minutes

Temps total: 30 minutes

Taille de portion: Sert 5-6



1 lb de boeuf haché et bruni, bien assaisonné avec du sel et du poivre

4-5 grandes pommes de terre Russet non cuites, pelées et tranchées en tranches de 1/4 po

1 1/2 t. de cheddar râpé ou fromage tranchant

3/4 de t. bouillon de poulet

1 c. à soupe d'assaisonnement à l'italienne (nous avons utilisé un mélange de basilic, de marjolaine, d'origan et de thym) ou votre propre assaisonnement

1 cuillère à thé de paprika

1/2 cuillère à thé de sel

1/4 c. à thé de poivre

2 cuillères à thé d'huile d'olive

Dans le fond de votre instant pot, ajouter l'huile d'olive. Mélanger l'assaisonnement italien, le paprika, le sel et le poivre dans un petit bol.

Dans l'Instant Pot, coucher les pommes de terre en tranches, puis saupoudrer une partie du boeuf haché

et garnir de fromage râpé. Assaisonner généreusement avec 1/3 de l'assaisonnement que vous mettez de côté dans le bol.

Répéter deux fois de plus, en superposant des pommes de terre, du bœuf haché, du fromage et un assaisonnement supplémentaire.

Une fois les 3 couches terminées, verser le bouillon de poulet .

Placez le couvercle sur le pot instantané et scellez la vanne. Réglez l'instant pot pendant 15 minutes à haute pression MANUAL/PRESSURE HIGH.

Une fois que le bip retentit, relâcher la pression rapidement.

Normalement les recettes à l'instant pot demandent

1 t. De bouillon de poulet, si la pression ne monte pas ajouter un peu de bouillon.

Traduit et photo de ;

<https://www.thecentsableshoppin.com/instant-pot-beef-and-potato-au-gratin/>