

Boeuf et pommes de terre au gratin

Préparation : 5 minutes

Cuisson : 25 minutes

Durée totale : 30 minutes

5-6 personnes

1 lb de boeuf haché rissolé, bien assaisonné de sel et de poivre

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

1 1/2 C. de cheddar râpé ou de fromage fort

3/4 de tasse de bouillon de poulet (v. note)

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

1 c. à thé de paprika

1/2 c. à thé de sel

1/4 c. à thé de poivre

2 c. à thé d'huile d'olive



Note de la traductrice ; La quantité de liquide demandée par la recette est inférieure à ce qui est normalement requis soit 1 t pour un 6 qt. et 1 1/2 pour un 8qt. Je ferais la recette quelle et si la pression ne monte pas je rajouterais la quantité manquante.

Dans le fond de votre Instant Pot propre, ajoutez l'huile d'olive et utilisez une serviette de table pour l'essuyer uniformément afin de l'enduire complètement.

Dans un petit bol, mélanger l'assaisonnement italien, le paprika, le sel et le poivre.

Dans votre Instant Pot, déposer les tranches de pommes de terre, puis saupoudrer une portion de boeuf haché et garnir de fromage râpé. Assaisonner généreusement avec 1/3 de l'assaisonnement mis de côté dans le bol.

Répéter l'opération deux fois de plus, en superposant les pommes de terre, le boeuf haché, le fromage et l'assaisonnement supplémentaire.

Une fois les 3 couches terminées, verser sur le dessus 3/4 de tasse de bouillon de poulet. ICuire 15 minutes à MANUAL/PRESSURE COOK High. dépressuriser rapidement à la fin de la cuisson. N'hésitez pas à faire deux couches de pommes de terre, boeuf et fromage, puis réduisez le bouillon à seulement 1/2 t pour le même temps de cuisson.

Y

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