

Saucisses de porc et purée de pommes de terre

Temps de préparation: 15 minutes

Temps de cuisson: 15 minutes

Portions: 6

Pour les pommes de terre

4 pommes de terre épluchées et coupées en cubes

Sel et poivre noir

1 cuillère à thé de moutarde en poudre

4 cuillères à soupe de lait

1 cuillère à soupe de cheddar, râpé

3/4 tasse (6oz) d'eau 

Pour les saucisses

6 saucisses de porc

2 cuillères à soupe d'huile d'olive

1/2 tasse de confiture d'oignons

3 onces (90mL) de vin rouge

3 onces (90mL) d'eau 


Sel et poivre au goût

1 cuillère à soupe de fécule de maïs mélangée avec 1 cuillère à soupe d'eau




Note de la traductrice.: Pour la cuisson des patates, je mettrais 2 onces de plus d'eau. Pour les saucisses je mettrais 1 once d'eau de plus et 1 once de plus de vin. Le but est d'avoir 8 onces de liquide ce qui est normalement requis pour faire monter la pression.

Pommes de terre

Dans l'instant pot mettre 6  onces d'eau, le sel et le poivre, remuer, couvrir, cuire à puissance élevée pendant 5 minutes, égoutter, mettre dans un bol, ajouter le lait chaud, le beurre, la moutarde et bien saler et poivrer. Ajouter le fromage, remuer encore et laisser de côté pour l'instant.

Saucisses

Réglez votre instant pot en mode **Sauté**, ajoutez de l'huile, faites chauffer, ajoutez les saucisses et faites-les dorer de tous les côtés. Ajouter la confiture d'oignon, le vin et 3 onces  d'eau. Ajouter le sel et le poivre au goût, couvrir l'instant pot, cuire à puissance élevée pendant 8 minutes. La cuisson terminée, diviser les saucisses entre les assiettes et laisser de côté pour l'instant. Ajouter le mélange de fécule de maïs dans l'instant pot et bien mélanger. Verser la sauce sur les saucisses et servir avec la purée de pommes de terre.

Traduit de :

**Instant Pot Cookbook: 777 Instant Pot Recipes.
Delicious Meals to Enjoy With Your Family**