

Saucisses et purée de pommes de terre



Vous auriez pensé que vous pouvez faire de la purée de pommes de terre en 4 minutes et cuire les saucisses à la perfection en seulement 8 minutes! Un repas délicieux et rapide cuisiné dans l'autocuiseur Instant Pot. Sert deux personnes affamées généreusement.

Ingrédients

4 grosses pommes de terre pelées et coupées en cubes de 1,5 po
½ tasse de lait
Bouton de beurre
1 cuillère à thé de moutarde en poudre
(ou 2 cuillères à soupe de moutarde de Dijon)
Sel et poivre pour assaisonner
50 g de cheddar, râpé

6 saucisses de porc épaisses piquer avec un couteau tranchant d'abord juste une fois par saucisse
2 cuillères à thé d'huile d'olive
1/2 tasse d'oignons collants * (voir note de recette ci-bas)
½ tasse de vin rouge
½ tasse d'eau
1 cuillère à soupe de fécule de maïs mélangée à 1 cuillère à soupe d'eau froide
Sel et poivre noir au goût

Instructions

Préchauffez le four à basse température (environ 100-120 ° C) pour que vous puissiez garder la purée au chaud lorsque vous finissez les saucisses. Commencez avec la purée.

Placez les pommes de terre et 250 ml d'eau dans votre Instant Pot. Mettez le couvercle, réglez l'évent à "étanchéité" et sur manuel, entrez 4 minutes. Lorsque l'alarme se déclenche, relâchez rapidement l'évent à vapeur pour dépressuriser et égouttez les pommes de terre dans une passoire. Jetez l'eau de cuisson.

Sécher et remettre le pot intérieur dans le pot instantané et ajouter l'huile. Réglez pour "faire sauter" et ajuster à "plus". Ajoutez les saucisses et faites-

les dorer dans l'huile - et vous devrez les déplacer régulièrement pour que tous les côtés soient colorés. Une fois bruni, incorporer les oignons collants, en suivant immédiatement avec le vin et l'eau. Désactivez la fonction de sauté en appuyant sur «garder au chaud / annuler» et placez le couvercle, en le réglant à nouveau sur l'étanchéité. Appuyez sur manuel et réglez le temps à 8 minutes et laissez cuire.

Pendant ce temps, faites chauffer le lait jusqu'à ce qu'il soit chaud, puis incorporez la noix de beurre (aussi généreuse que vous le souhaitez), la moutarde et un peu d'assaisonnement. Écraser les pommes de terre (elles seront très tendres) et incorporer le mélange de lait jusqu'à ce que la texture désirée soit atteinte. Incorporer votre fromage et transférer au four pour garder au chaud.

Lorsque l'alarme se déclenche pour les saucisses, relâchez rapidement la pression. Enlevez le couvercle et tournez la fonction de sautage encore une fois pour épaissir la sauce. Remuez fréquemment et versez dedans le mélange de fécule de maïs et d'eau (mélangez-la simplement avec la cuillère à soupe d'eau froide pour dissoudre et verser directement dans la sauce). Porter à ébullition pendant quelques minutes jusqu'à ce que la consistance désirée soit atteinte. Assaisonnez et servez sur la purée.

Notes de recette * = Je fais des oignons collants en faisant cuire des oignons finement tranchés dans un peu d'huile et une noix de beurre jusqu'à ce qu'ils soient très tendres et translucides (ce qui prend environ 30 minutes à feu doux avec un couvercle sur la casserole). Ensuite, enlevez le couvercle, faites chauffer et saupoudrez d'un peu de sucre brun et de vinaigre balsamique. Assaisonnez généreusement de sel et de poivre. Cuire jusqu'à ce que le liquide soit évaporé et que les oignons soient bien collants.