

## Champignons crémeux

**Temps de préparation: 5 minutes**

**Temps de cuisson: 25 minutes**

**2 tasses de champignons tranchés**

**1 tasse de crème épaisse**

**1/2 tasse de parmesan râpé**

**1 cuillère à soupe de poudre d'oignon**

**1/2 cuillère à café de poivre noir**

**1/2 cuillère à café de sel**

**4-5 gousses d'ail**

**2 tasses de bouillon de poulet**

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



Note de la traductrice : Le temps de cuisson donné semble beaucoup trop long puisque le temps donné dans les tableaux de temps de cuisson est de 8 à 12 m. Minuter moins et rajouter si nécessaire.

**Régler l'instant pot su le mode sauté. Verser l'huile dans l'instant potet faire sauter les champignons pendant 4-5 minutes. Saupoudrer la poudre d'oignon, le sel, le poivre noir et bien mélanger. Incorporer la crème, le bouillon de poulet, le fromage et bien mélanger. Cuire 20 à 25 m. sur MANUAL/PRESSURE.**



**Traduit de : INSTANT POT 50 RECIPES. QUICK & EASY.: Recipes for busy MUMS de Daniel Hal**