

# GRATIN DE POMMES DE TERRE AU FROMAGE

I



2 cuillères à soupe de  
beurre  
1/2 tasse d'oignon haché  
1 tasse de bouillon de  
poulet  
6 pommes de terre de  
taille moyenne pelées et  
tranchées de 1/8 pouce  
d'épaisseur  
1/2 cuillère à café de sel  
1/8 c. à thé de poivre  
1/2 tasse de crème sure  
1 tasse de fromage  
Monterey jack râpé  
3 cuillères à soupe de  
beurre fondu  
1 tasse de chapelure de  
panko

Note de la traductrice : le Monterey jack peut être remplacé par un cheddar.

H

Sélectionner Sauter et ajouter le beurre dans l'instant pot. Lorsque le beurre est fondu, ajouter l'oignon et cuire, en remuant de temps en temps jusqu'à ce que l'oignon soit tendre, environ 5 minutes. Ajouter 1 tasse de bouillon de poulet, du sel et du poivre aux oignons.

Mettre le panier du cuiseur vapeur dans l'autocuiseur. Ajouter les pommes de terre tranchées. Cuire 5 m. à **MANUAL/PRESSURE HIGH**. Préchauffer le gril du four. Dans un petit bol, mélanger le panko avec 3 cuillères à soupe de beurre fondu. Réserver la garniture

Lorsque la minuterie émet un bip, éteignez l'autocuiseur et relâchez rapidement la pression. Retirer délicatement les pommes de terre et le panier du cuiseur vapeur de la cocotte-minute. Placer les pommes de terre dans un plat graissé allant au four 9x13.

Incorporer la crème sure et le fromage au liquide de cuisson dans l'autocuiseur. Verser sur les pommes de terre. À l'aide de deux fourchettes, mélanger délicatement la sauce avec les pommes de terre. Garnir de garniture panko et griller de 5 à 7 minutes ou jusqu'à ce qu'elles soient dorées.

Traduit et photo de : <https://www.pressurecookingtoday.com/cheesy-potatoes-au-gratin/>

: