

## Gratin de pommes de terre

Portions : 8

Temps de cuisson: 10 minutes

Temps de préparation: 20 minutes

2 cuillères à soupe de beurre 1/2 tasse  
d'oignon émincé

1 tasse de bouillon de poulet

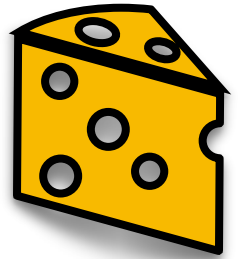
6 pommes de terre moyennes, tranchées

Sel et poivre au goût

1/2 tasse de crème sure

1 tasse de fromage Monterey Jack, râpé

3 cuillères à soupe de beurre



Placer l'instant pot sur SAUTÉ et ajouter le beurre.

Faire revenir l'oignon jusqu'à ce qu'il soit parfumé.

Ajouter le bouillon de poulet et les patates.

Assaisonnez avec du sel et du poivre. Incorporer la  
crème sûre et le fromage. Fermez le couvercle et

réglez le temps de cuisson à 20 minutes. Faire une  
libération de pression naturelle. Une fois le couvercle

ouvert, ajoutez le beurre. Laisser fondre sur le  
fromage.



Traduit de :

500 Instant Pot Recipes: Easy and Delicious  
Recipes For Your Whole Family (Electric  
Pressure Cooker Cookbook) » de Melissa  
Reeve.

