



shutterstock.com • 228996460

# Gratin de patates douces

**Préparation: 10 minutes**

**Cuisson: 9 minutes**

## **Ingrédients:**

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

**4 patates douces coupées en morceaux de monnaie**

**3 gousses d'ail hachées, hachées**

**2 tasses de bouillon de légumes**

**1 cuillère à thé de chili**

**1 cuillère à soupe de poivre noir**

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

**1 tasse de fromage à la crème**

**2 tasses de fromage cheddar**

**Verser tous les ingrédients ingrédients dans l'autocuiseur, à l'exception du cheddar. Cuire à**

**haute pression soit MANUAL/PRESSURE pendant 4 minutes. Laisser la pression se libérer d'elle-même. Garnir du fromage cheddar. Régler l'autocuiseur sur WARM 5 minutes.**

**(Recette non testée).**

**Traduit de : Instant Pot Cookbook : 130 Easy Recipes to Satisfy Everyone de Shon Brooks.**