

• Pommes de terre grelots rôties -_Grace Larose

Ingrédients :

5 càs d'huile végétale

1kg pdt grelot ou rattes

1 brin de romarin

3 gousses d'ail

240ml bouillon

Sel & poivre

Préparation :

Appuyer sur **SAUTE**, quand ça affiche HOT, rajouter l'huile.

Ajouter ensuite les pdt, l'ail et le romarin

Remuer les pdt afin de les dorer sur toutes les faces (8 à 10mn)

Puis piquer avec un couteau pointu chaque pomme de terre

(pas remuer)

Verser le bouillon

Appuyer sur **MANUAL** et mettre sur 11mn

A la fin de la cuisson, ouvrez en utilisant l'évacuation de la pression rapide

Retirer la peau des gousses d'ail

Assaisonnez et servez