

Purée de pommes de terre au cheddar



POUR 9 PERSONNES - PRÉPARATION: 14 MINUTES SOUS PRESSION : 9 MINUTES

2 livres de pommes de terre Russet pelées, coupées en tranches de 1/2-po d'épaisseur
1 tasse d'eau
1 cuillère à café de sel
1 cuillère à café de poivre noir fraîchement moulu
4 onces de fromage cheddar extra fort, râpé (environ 1 tasse)
1/4 tasse plus 2 c. à soupe de lait 2 % réduit en gras
1/2 tasse d'oignons verts hachés
2 c. à soupe de crème sure allégée
4 tranches de bacon, cuites et émiettées (égouttées)

Placer les pomme de terre, 1 tasse d'eau, 1/2 c. à thé de sel et 1/2 c. à thé de poivre dans un Instant Pot® de 6 pintes. Fermer et verrouiller le couvercle du Instant Pot®. Tourner la poignée de déblocage de la vapeur en position "Sealing". Appuyer sur[Manuel] ; sélectionner"High" et utiliser[-] ou[+] pour choisir 9 minutes de cuisson sous pression. Lorsque le temps est écoulé, peser sur"Cancel". Ouvrir l'ip. Ajouter le fromage et le lait au mélange de pommes de terre dans l'ip; écraser jusqu'à la consistance désirée. Appuyez sur[Sauté] ; utilisez[Adjust] pour sélectionner le mode "Normal". Cuire, en remuant constamment, 1 minute ou jusqu'à ce que le tout soit bien chaud. Incorporer le reste du sel 1/2 c. à thé de sel, le reste du poivre 1/2 c. à thé de poivre, les échalotes, la crème sure et le bacon.

Yraduit de : instant pot weekdaymeals.

