

Moules simples.

Portions: 4.

Temps de préparation: 12 minutes.

Cuisson: 2 minute sur Steam.



**2 lbs de moules
nettoyées**

1 oignon blanc, haché

**1/2 tasse de vin blanc
sec**

1 gousse d'ail, écrasé

**Huile d'olive extra
vierge**

**Mettre l'instant pot sur *Sauté*, High. Verser un peu
d'huile d'olive. Faire sauter l'ail et l'oignon 4**

minutes. Ajouter le vin. Cuisez une autre minute. Placer les moules dans le panier à vapeur . Sceller le couvercle. Faites cuire à *Steam* pendant 2 minutes. Des moules saines s'ouvriront. Relâchez la pression naturellement. Laisser reposer 5 minutes avant de retirer. **REMARQUE: Jeter toutes les moules non ouvertes.**

Traduit de :

**Instant Pot Cookbook: The 5 Ingredients or Less
Instant Pot Cookbook- 110 Simple And Delicious
Pressure Cooker Recipes For Your Instant Pot
Cooking At Home Or Any Occasion(Instant Pot Cro**