

Casserole de haricots verts

Rendement : 6 à 8 portions

4 cuillères à soupe de beurre non salé, à température ambiante
1 oignon jaune, coupé en dés
8 onces de champignons de Paris tranchés
1 1/2 c. à thé de Sel casher
½ c. à thé poivre noir fraîchement moulu
1 tasse de bouillon de poulet ou de légumes faible en sodium
1 1/2 livre de haricots verts, parés et coupés en bouchées
1 tasse plus 2 cuillères à soupe de parmesan râpé
1 tasse d'oignons frits croustillants
2 cuillères à soupe de farine tout usage
1/2 tasse de crème épaisse

Préchauffer le four à 400 degrés F.

Allumez l'Instant Pot en mode sauté high, attendre 3 à 4 minutes pour réchauffer. Ajouter 2 c. à soupe de beurre et laisser fondre, puis ajouter l'oignon et cuire, en remuant fréquemment, jusqu'à ce qu'il soit translucide, 4 à 5 minutes. Ajouter les champignons et cuire, en remuant fréquemment, jusqu'à ce qu'ils aient ramolli et libéré la majeure partie de leur liquide, 5 à 6 minutes. Assaisonner avec 1 ½ cuillères à thé de sel et 1/2 cuillère à thé de poivre noir. Ajouter le bouillon et les haricots verts et remuer jusqu'à ce que tout soit enrobé. Appuyer sur cancel. Régler la cuisson MANUAL/PRESSURE COOK, basse pression (low) pendant 3 minutes. Une fois le cycle de cuisson sous pression terminé, faire une lidération rapide de la pression et ensuite ouvrir le couvercle lorsque la goupille sera descendu.

Entre-temps,

Option 1 : mélanger le parmesan et les oignons frits dans un bol moyen. Tapisser une plaque à pâtisserie d'un tapis de cuisson en silicone. À l'aide d'une tasse à mesurer de 1/4 tasse, former 6 piles égales du mélange de fromage et d'oignons. Aplatir légèrement chaque pile avec la tasse à mesurer. Cuire au four jusqu'à ce que le fromage commence à croquer et soit doré, 6 à 8 minutes. Réserver jusqu'au moment de l'utilisation.

Option 2 : mélanger le parmesan et les oignons frits dans un bol moyen. Réserver pour mettre sur les haricots que vous aurez transférer dans un plat allant au four. Vous pourrez le friller sous le grill du four avant de servir.

Mélanger la farine avec les 2 cuillères à soupe de beurre restantes et les 2 cuillères à soupe de parmesan restantes dans un petit bol jusqu'à mélange complet.

Remettre l'instant pot à feu vif. Incorporer le mélange de farine de parmesan aux haricots verts chauds. Ajouter la crème et remuer jusqu'à ce que tout le beurre ait fondu et que la crème ait épaissi la sauce, environ 2 minutes. Verser dans un plat de service et garnir de chips au fromage et à l'oignon ou faire l'option 2 et gratinée au four avec le mélange oignons-fromage.

Adaptée et modifier de la recette

<https://www.foodnetwork.com/recipes/food-network-kitchen/instant-pot-green-bean-casserole-5449664>