



Casseroles d'haricots verts

2 cuillères à thé d'huile d'olive extra vierge
1/4 tasse d'échalotes, hachées finement
2 gousses d'ail, hachées finement
1 1/2 livre de haricots verts (environ 6 tasses, parés et coupés)
1 tasse de bouillon de poulet (non salé)
1/4 c. à thé de sel casher ou au goût
1/8 c. à thé de poivre ou au goût
1 boîte de crème de soupe aux champignons ou de céleris (10,75 onces)
1 tasse de fromage cheddar râpé
1/2 tasse de fromage mozzarella râpé
1 tasse d'oignons frits français
1/3 tasse de chapelure de pain panko
2 cuillères à soupe de beurre fondu

Chauffer le four à 350 F. Graisser légèrement un plat allant au four de 1 1/2 pinte ou vaporiser d'enduit végétal antiadhésif.

Régler l'instant pot sur sauté (niveau normal). Ajouter les échalotes et l'ail et cuire environ 2 minutes en remuant constamment.

Faire revenir les échalotes, ajouter les haricots verts dans l'instant pot avec le bouillon de poulet, le sel et le poivre.

Placez le couvercle et verrouillez-le en place et mettez l'évent sur "sealing". Choisissez le réglage manuel/pression Cook, haute pression, et réglez le temps sur 4 minutes. Quand le temps est écoulé, faites un relâchement rapide de la pression.

Égoutter les liquides dans un bol et remettre les solides dans l'instant pot. Ajouter la crème de soupe aux champignons aux haricots verts et remuer doucement pour bien mélanger. Réserver environ 3 à 4 cuillères à soupe de fromage pour la garniture et ajouter le reste du fromage aux haricots verts. Mélanger le mélange en ajoutant une partie des liquides réservés pour diluer la

sauce, si désiré. Sinon, pour une sauce plus riche, ajoutez de la crème légère ou épaisse ou quelques cuillères à soupe de crème sure. Goûter et rectifier les assaisonnements. Transférer le mélange de haricots verts dans le plat de cuisson préparé.

Mélanger les oignons frits dans un bol avec la chapelure de panko ; mélanger avec les 2 cuillères à soupe de beurre fondu. Saupoudrer le fromage râpé réservé sur la garniture aux haricots verts, puis saupoudrer uniformément la chapelure beurrée et les oignons frits sur le fromage.

Cuire au four préchauffé de 15 à 20 minutes ou jusqu'à ce que la garniture soit dorée et que la cocotte soit chaude. Transférer la casserole dans un plat de service ou la servir directement du plat de cuisson.

Savourez cette casserole de haricots verts avec un repas familial de tous les jours ou un festin des Fêtes.

Pour une casserole végétarienne, remplacer le bouillon de poulet par du bouillon de légumes non salé.

<https://www.thespruceeats.com/instant-pot-green-bean-casserole-4175489>