

Champignons crémeux

Temps de préparation: 5 minutes

Temps de cuisson: 20 minutes

2 tasses de champignons tranchées

1 tasse de crème épaisse

1/2 tasse de parmesan râpé

1 cuillère à soupe de poudre d'oignon

1/2 cuillère à café de poivre noir

1/2 cuillère à café de sel

4-5 gousses d'ail

2 tasses de bouillon de poulet

2 cuillères à soupe d'huile d'olive

Régler l'instant pot sur le mode sauté. Verser l'huile dans l'instant pot et faire sauter les champignons pendant 4-5 minutes. Saupoudrer la poudre d'oignon, le sel, le poivre noir et bien mélanger. Incorporer la crème, le bouillon de poulet, le fromage, bien mélanger. Cuire 15-20 min. sur MANUAL/PRESSURE COOK. Libérer la vapeur rapidement.

Traduit de : INSTANT POT 50

RECIPES. QUICK & EASY.: Recipes

for busy MUMS de Daniel Hal