



## **Choux au beurre**

1 chou coupée en morceaux de 1 pouce  
½ tasse de beurre non salé  
1 tasse de bouillon de poulet  
Sel et poivre frais moulu

### Mode d'emploi

Ajouter le bouillon de poulet et le beurre dans l'instant Pot. Ajouter le chou haché au dessus. Fermer le couvercle en s'assurant que la vanne est réglée sur "Sealing". Cuire à haute pression pendant 6 minutes. Une fois terminé, appuyez sur Annuler sur l'Instant Pot. Déverrouillage rapide en déplaçant lentement la vanne sur "Venting". Une fois toute la pression relâchée, ouvrez le couvercle. Remuer le chou. Assaisonner de sel et de poivre frais moulu au goût.

Cette recette a été préparée dans un Instant Pot Duo de 6Qt.  
Vous pouvez remplacer le bouillon de poulet par du bouillon de légumes. Vous pouvez aussi omettre le beurre, mais alors ce ne serait pas du chou au beurre  
Je recommande fortement d'investir dans un bon moulin à poivre noir. Il n'y a rien de tel que du poivre frais moulu.

<https://www.myforkinglife.com/instant-pot-cabbage/>