

Courgettes et champignons

Préparation 20 m.

Cuisson 1 m.

Portions 6 à 8



8 à 12 onces de champignons tranchés

4 courgettes tranchées

1 petite conserve de tomates en dés ou purée (moitié d'une grosse)

1 branche de basilic tranchée

1 1/2 c. à table de sel

1 1/2 c. à table de poivre

2 gousses d'ail émincées

1 1/2 t. d'oignons en dés



Mettre le ip sur SAUTÉ.

Ajouter l'huile et faire revenir l'oignon, l'ail et les champignons.

Faire revenir jusqu'à ce que les oignons ramolissent et les champignons perdent leur eau.

Ajouter les courgettes et bien mélanger. Ajouter les tomates sans brasser. Mettre le ip sur MANUAL LOW et cuire 1 m. Dépressuriser rapidement.

Traduit de :

INSTANT POT : The Ultimate 365 Best Instant pot pressure cooker cookbook (instant pot recipes, instant pot cookbook, instant pot cookbook for two, instant pot slow cooker cookbook, paleo.