



Couscous aux poivrons doux

1 cuillère à soupe d'huile d'olive
2 feuilles de laurier (entières)
1/2 tasse d'oignon coupé en dés
1/2 tasse de poivron rouge
1/2 tasse de poivron orange
1/2 tasse de poivron jaune
1 tasse de couscous
1 tasse d'eau
1 cuillère à soupe de jus de citron

Mode d'emploi

Mettre l'huile d'olive dans la cuve de l'instant pot.

Mettre la fondtion « sauté ». Laisser chauffer 30 sec.

Ajouter les feuilles de laurier, ajouter les oignons coupés en dés. Faire sauter environ 2-3 minutes, jusqu'à ce que les oignons soient tendres.

Ajouter ensuite les poivrons coupés en dés, faire sauter pendant environ 3-4 minutes, jusqu'à ce qu'ils soient tendres.

Ajouter ensuite l'eau, le couscous et le jus de citron. Bien mélanger.

Régler la haute pression MANUAL/PRESSURE COOK pendant 2 minutes.

Permettre une libération naturelle. Lorsque la goupille est abaisé ouvrir le couvercle.
Servir.