



Gratin de pommes de terre

Portions 6 à 8
Cuisson 6 min.

2 c. à table de beurre
1 oignon finement haché
2 gousses d'ail émincées
1 c. à table de thym frais
1 tasse de bouillon de poulet ou léguméd
1 tasse de crème épaisse
2 c. à thé de sel
Poivre
2 ou 3 grosses pommes de terre russet tranchées minces
1 c. à thé de beurre
1 tasse de panko
1/2 tasse de parmesan
Thym pour garnir

Mettre le ip sur SAUTÉ et ajouter le beurre.

Faire revenir les oignons 5 m. Ajouter l'ail et le thym et cuire 1 minutes.

Mettre le ip sur CANCEL et ajouter le bouillon, la crème, le sel et le poivre.

Ajouter les pommes de terre en prenant soins qu'elles ne collent pas une sur l'autre mais elles doivent être dans le liquide. La rangée du dessus doit être partiellement couverte.

Cuire 6 minutes à MANUAL/PRESSURE COOK

Pendant ce temps mettre le beurre dans une poêle et y faire revenir le panko.

Quand la cuisson des pommes de terre est terminer, ouvrir le couvercle et ajouter le fromage sur le dessus. Fermer le couvercle et laisser le gratin tiédir pour que le fromage fonde et le gratin absorbe plus de liquide.

Verser le mélange de panko sur le gratin et servir avec du thym frais.

Traduit et photo de :

Delicious Under Pressure: Over 100 Pressure Cooker and Instant Pot TM Recipes (The Blue Jean Chef) » de Meredith Laurence.