

# Patates douces au parmesan et herbes



**PORTIONS: 4 -7 portions**  
**Temps de cuisson 12 m.**

**3 livres de patates douces**  
**2 gousses d'ail entières**  
**1 c. à thé de sel**  
**1/4 c. à thé de poivre noir**  
**1/2 c. à thé de persil séché**

**1/4 c. à thé de sauge séchée**  
**1/2 c. à thé de romarin séché**  
**1/2 c. à thé de thym séché**  
**1/4 t. de lait**  
**1 1/2 t. d'eau**  
**2 c. à table de beurre**  
**1/2 tasse de parmesan râpé frais**

**Peler et couper en morceaux de 2 pouces les patates douces. Placer le dessous de plat dans le fond de l'autocuiseur et y mettre les pommes de terre et l'ail et Puis ajouter l'eau. Cuire 9 m. sur MANUAL, HIGH.**

**Lorsque le temps est écoulé, effectuez une dépressurisation rapide. Écraser les pommes de terre et l'ail avec un pilon à pommes de terre ou avec un batteur électrique. Ajouter toutes les herbes, le lait, le beurre et le parmesan, et remuer jusqu'à ce que complètement combiné. Servir chaud!**

**Traduit:**

**Instant Pot Cookbook: Electric Pressure Cooker: Recipes for Faster, Healthier, Time Saving Meals**

