



Patates douces pilées au parmesan

3 lb de patates douces
2 gousses d'ail entières
1 cuillère à café de sel
1/4 c. à thé de poivre noir
1/2 cuillère à café de persil séché
1/4 c. à thé de sauge séchée
1/2 cuillère à café de romarin séché
1/2 cuillère à café de thym séché
1/4 tasse de lait
2 cuillères à soupe de beurre
1/2 tasse de parmesan frais râpé

Peler les pommes de terre et les couper en morceaux bouts de 2 pouces.

Placer le trivet dans le fond de l'autocuiseur et mettre les pommes de terre et l'ail sur le dessus.

Ajouter 1 1/2 tasse d'eau et régler à haute pression pendant 9 minutes.

Lorsque le temps est écoulé, procéder à un dégagement rapide, puis vider soigneusement l'eau.

Écraser les pommes de terre et l'ail à l'aide d'un pilon à pommes de terre ou les fouetter au batteur électrique.

Ajouter toutes les herbes, le lait, le beurre et le parmesan et remuer jusqu'à homogénéité.

Servir chaud !

<https://www.pressurecookingtoday.com/pressure-cooker-savory-mashed-sweet-potatoes/>

