

PATATES SAUTÉES

RECETTE PAR STEFE KEZIA

FAUCHER

INGRÉDIENTS :

- Patate grelot.
- ¼ de tasse d'Eau
- Oignon couper en petits morceaux
- Ail
- thym

- 1 cuillère à soupe d'huile d'olive

- Sel & poivre

Méthode :

1. Mettre l'option «**sauté**» .
2. Mettre un peu d'huile.
3. Faire sauté l'oignon et l'ail jusqu'à t4mps que l'oignon devienne transparent.
4. Ajouter les patates grelots poursuivre cuisson 2 min.
5. Peser sur « **cancel** »
6. Ajoute le thym ,saler et poivre.
7. Mettre la grille du instant pot
8. Verser 1/4 de tasse d'eau dans le fond.
9. Mettre le couvercle.
10. Peser sur « **manual** »
11. Peser sur « **+** » jusqu'à 4 min.
12. Relâcher la pression. (valve

