

Pommes de terre et chou à l'irlandaise.



Portions: 4.

Temps de préparation 10 minutes.

Cuisson 25 minutes sur Steam.

2 lbs de pommes de terre râpées,
pelées, coupées en cubes de 1 po
8 onces de chou frisé, haché finement
1/2 t. de bouillon de légumes
2 c. à table de beurre végétalien ou d'huile d'olive
Sel

Mettre l'instant pot à température élevée. Chauffer l'huile. Ajouter les pommes de terre, le bouillon et une pincée de sel. Sceller le couvercle. Cuire les pommes de terre pendant 25 min sur *stew*. Relâchez la pression rapidement, ajoutez le chou frisé dans le panier vapeur. Refermer le couvercle, laisser flétrir le chou frisé, 1 à 2 minutes. Relâchez la pression rapidement. Laisser reposer 5 minutes. Écraser les pommes de terre. Bien mélanger.



Traduit de :

**Instant Pot Cookbook: The 5 Ingredients or Less
Instant Pot Cookbook- 110 Simple And Delicious
Pressure Cooker Recipes For Your Instant Pot
Cooking At Home Or Any Occasion(Instant Pot Crock
Pot).**