



Pommes de terres étagées jambon fromage

- 2 lb de pommes de terre rouges, lavées et pelées
- 4 oz de jambon de charcuterie
- 1 tasse de crème à fouetter épaisse
- 1 tasse de lait
- 2–3 gousses d'ail, râpées sur un zester de microplane
- 2 cuillères à soupe de farine tout usage
- 1 ½ cuillères à café de sel
- 1 cuillère à café de poivre noir moulu
- ½ tasse de coriandre non tassée, hachée
- 1 tasse de fromage mozzarella râpé, divisé
- 1 tasse de fromage cheddar râpé, divisé

INSTRUCTIONS

Trancher finement les pommes de terre et couper le jambon en petits carrés.

Dans un bol moyen, fouetter ensemble la crème épaisse, le lait, l'ail, la farine, le sel, le poivre noir et la coriandre.

Pulvériser une bombe antiadhésive sur une casserole pouvant s'intégrer facilement dans votre autocuiseur (j'ai utilisé un rond de 8" avec des côtés de 2" de hauteur). Couchez la moitié des pommes de terre et le jambon dans la poêle ronde, puis la moitié du fromage. Versez la moitié du liquide sur le dessus. Répéter l'opération avec le reste des pommes de terre, du jambon et du liquide, en réservant le fromage restant pour plus tard.

Versez 1 1/2 tasse d'eau dans la doublure de votre autocuiseur et placez le moule rond sur le dessous de plat. Abaissez délicatement votre casserole dans la doublure de votre autocuiseur.

Fermez le couvercle et assurez-vous que la soupape de décharge est bien fermée. Cuire à haute pression pendant 25 minutes, suivi d'un relâchement rapide de la pression.

Tirez délicatement la lèchefrite par les poignées du dessous-de-plat et déposez la lèchefrite sur une plaque à pâtisserie. Recouvrez du reste du fromage et placez-le sous le gril dans votre four pendant 3 minutes. (Ou si vous ne voulez pas allumer votre four, vous pouvez simplement laisser les pommes de terre dans l'autocuiseur, recouvrir de fromage et couvrir pendant 5 minutes avant de les retirer de la doublure).

Laissez les pommes de terre reposer environ 5 minutes avant de servir.

<https://iwashyoudry.com/instant-pot-scalloped-potatoes/>