



Potage de pois verts

1 oignon haché
2 ou 3 branches de céleris en dés
2 ou 3 pommes de terres en dés
2 tasses de brocoli en fleurons
2 tasses chou-fleur coupé
600 grammes pois vert (3/4 d'un sac congelé)
50 ml de bovril
4 tasses eau bouillante.

Mettre votre Instant Pot en mode sauté et cuire tous les légumes 3 à 4 min. Ajouter le bovril et de l'eau bouillante. Faire cuire en mode Manual/pressure cook high, cuire 15 min. et laisser la pression redescendre naturellement 15 minutes. Avec un bras mélangeur passer dans un tamis et mettre un soupçon de crème.

Isabelle Sévigny