

Purée de pommes de terres au cheddar

POUR 9 PERSONNES - PRÉPARATION: 14

MINUTES SOUS PRESSION : 9 MINUTES

2 livres de pommes de terre Russet pelées, coupées en tranches de ½-po d'épaisseur

1 tasse d'eau

1 cuillère à thé de sel

1 cuillère à thé de poivre noir fraîchement moulu

4 onces de fromage cheddar extra fort, râpé (environ 1 tasse)

¼ tasse plus 2 c. à soupe de lait 2 % réduit en gras

½ tasse d'oignons verts hachés

2 c. à soupe de crème sure allégée

4 tranches de bacon, cuites et émiettées

Placer les pommes de terres, 1 tasse d'eau, ½ c. à thé de sel et ½ c. à thé de poivre dans un Instant Pot® de 6 pintes.

Fermer et verrouiller le couvercle du Instant Pot®. Tourner la poignée de déblocage de la vapeur en position "Sealing".

Appuyer sur Manual/pressure cook; sélectionner "High", mettre 9 minutes de cuisson sous pression. Lorsque le temps est écoulé, peser sur "Cancel". Ouvrir l'ip. Ajouter le fromage et le lait au mélange de pommes de terre dans l'ip; écraser jusqu'à la consistance désirée. Appuyez sur « Sauté »; utilisez « Adjust » pour sélectionner le mode "Normal". Cuire en remuant constamment, 1 minute ou jusqu'à ce que le tout soit bien chaud. Incorporer le reste du sel et le reste du poivre, les échalotes, la crème sure et le bacon.

Yraduit de : instant pot weekdaymeals