



Trempeur à l'artichaut

- 3/4 tasse de bouillon de poulet ou de légumes
- 2 cuillères à thé de poudre d'ail
- 1/2 cuillère à thé de sel
- 1/2 cuillère à thé de poivre
- 1 paquet (37g) de préparation pour sauce alfredo pour pâtes sèches
- 10 oz d'épinards congelés, décongelés
- 1 boîte (14 oz) de cœurs d'artichauts, hachés
- 8 oz de fromage à la crème entier, température ambiante
- 1 1/2 tasse de crème sure
- 1 tasse de parmesan, râpé
- 1 1/2 tasse de fromage mozzarella, râpé
- Pain Pumpernickel, pour servir

Ajoutez tous les ingrédients dans le pot, à l'exception du parmesan et du fromage mozzarella, dans l'ordre indiqué. Ne pas remuer (vous devez conserver une couche de liquide sur le fond pour éviter de recevoir l'avis de brûlure).

Couvrez la casserole, réglez la vanne sur SEALING et faites cuire à la cuisson MANUAL/PRESSURE COOK, à pression élevée pendant 3 minutes. Une fois le temps de cuisson écoulé, relâchez rapidement la pression.

Ajouter le parmesan et la mozzarella et remuer jusqu'à ce que le fromage soit fondu.

Remarques

Si vous le souhaitez, transférez la trempeur dans un plat allant au four et recouvrez-la de fromage avant de la faire griller au four pendant 3 à 4 minutes ou jusqu'à ce que le fromage soit doré et fasse des bulles. Cependant, cette étape est complètement optionnelle!

Si vous recevez l'avis de brûlure, retirez le contenu du pot dans un bol en verre résistant au four à l'aide d'une spatule et couvrez le bol d'une feuille d'aluminium. Lavez le pot jusqu'à ce qu'il soit complètement propre, ajoutez 1 tasse d'eau et la grille, puis placez le bol à l'intérieur. Cuire sur MANUAL/PRESSURE COOK à pression ÉLEVÉE pendant 1-2 minutes supplémentaires, selon le degré de cuisson de la trempeur. Une fois le temps de cuisson écoulé, relâchez rapidement la pression et incorporez le fromage jusqu'à ce qu'il soit fondu.

<https://www.forkly.com/recipes/drool-worthy-instant-pot-artichoke-and-spinach-dip/>