

Temps de préparation: 10 minutes

Temps de cuisson: 20 minutes

Portions: 6 Ingrédients:

1 livre de saucisses italiennes, émiettées

1/2 livre de tomates cerises, coupées en moitiés

1 oignon doux, pelé et haché

1 1/2 livres de pommes de terre Yukon Gold, en cubes

3/4 de livre de chou vert, en fines tranches

1 tasse de bouillon de poulet

Sel et poivre noir moulu, au goût

Jus de 1/2 citron



© Can Stock Photo - csp5791480

Régler le Instant Pot sur SAUTÉ, ajouter les saucisses, nrasser et faire cuire pendant 8 minutes. Ajouter les oignons et les tomates, mélangez et faites cuire 4 minutes. Ajouter les pommes de terre, le bouillon, le sel, le poivre et le chou vert, mélanger, couvrir et fairr cuire à la position MEAT/STEW pendant 10 minutes. Relâcher la pression, ajouter du sel, du poivre et du jus de citron,

Traduit de : Instant Pot Cookbook : 500 Quick and Easy Recipes for Healthy Meals de Tony Gree