

Gratin de pommes de terre

Portions 6 à 8

Cuisson 6 m.



- 2 c. à table de beurre**
- 1 oignon finement haché**
- 2 gousses d'ail émincées**
- 1 c. à table de thym frais**
- 1 t de bouillon de poulet ou léguméd**
- 1 t. de crème épaisse**
- 2 c. à thé de sel**

Poivre

**2 ou 3 grosses pommes de terre russet
tranchées minces**

1 c. à thé de beurre

1 t. de panko

1/2 t, de parmesan

Thym pour garnir

**Mettre le ip sur SAUTÈ et ajouter le beurre.
Faire revenir les oignons 5 m. Ajouter l'ail et le
thym et cuire 1 m.**

**Mettre le ip sur CANCEL et ajouter le bouillon,
la crème, le sel et le poivre. Ajouter les
pommes de terre en prenant soins qu'elles ne
collent pas une sur l'autre mais elles doivent
être dans le liquide. La rangée du dessus doit
être partiellement couverte. Cuire 6 m. à
MANUAL.**

**Pendant ce temps mettre le beurre dans une
poêle et y faire revenir le panko.**

**Quand la cuisson des pommes de terre est
terminer, ouvrir le couvercle et ajouter le
fromage sur le dessus. Fermer le couvercle et
laisser le gratin tiédir pour que le fromage
fonde et le gratin absorbe plus de liquide.
Verser le mélange de panko sur le gratin et
servir avec du thym frais.**

**Traduit et photo de :
Delicious Under Pressure: Over 100 Pressure Cooker
and Instant Pot TM Recipes (The Blue Jean Chef) » de
Meredith Laurence.**



