

Gratin de panais

Temps de préparation : 10 minutes

Temps de cuisson : 9 minutes

3 cuillères à soupe d'huile d'olive

3 tasses (environ cinq) de panais émincés

3 gousses d'ail hachées

2 tasses de bouillon de légumes

1 cuillère à soupe de poivre noir

1 cuillère à soupe d'ail en poudre

1 tasse de fromage à la crème

2 tasses fromage mozzarella

Placer les ingrédients dans l'autocuiseur, à l'exception de la mozzarella. Cuire à haute pression pendant 4 minutes à MANUAL/PRESSURE. Laisser la pression se libérer d'elle-même. Garnir



du fromage mozzarella. Régler l'autocuiseur sur WARM 5 minutes.

(Recette non testée).

Traduit de : Instant Pot Cookbook : 130 Easy Recipes to Satisfy Everyone » de Shon Brooks.