

# POMME DE TERRE MOUTARDE

Pour 2 personnes



*500 gr petites pommes de terre coupées en deux ou en quatre.*

- 1 cuillère à soupe d'huile d'olive.*
- 3/4 cuillère à café de sel.*
- 1/4 cuillère à café de piment d'Esbelette*
- 1/2 cuillère à soupe de moutarde.*
- 25 cl de bière.*

- **Éplucher de petites pommes de terre ratte ou charlotte.**
- **Ajouter les pommes de terre.**
- **Ajouter la bière, la moutarde et remuer.**
- **« Cuisson sous pression » pendant 12 minutes.**
  
- **Eventuellement mettre en mode « dorer » pour réduire la sauce.**

[Ajouter en fin de cuisson du gruyère ou autre.](#)