



Boisson au cidre de pomme des fêtes

Portions : 8

Ingrédients

6 pommes Combinaison de pommes Gala, Honey Crisp et Granny Smith, coupées en quartiers

2 oranges coupées en quartiers

1/2 tasse de canneberges

2 Bâton de cannelle

Anis 2 étoiles

10 Clous de girofle

1/4 tasse de cassonade

Assez d'eau pour couvrir les fruits

Mode d'emploi

Ajoutez des pommes, des oranges, des canneberges et des canneberges dans le pot intérieur en acier inoxydable du Instant Pot.

Ajouter les épices et la cassonade.

Versez assez d'eau pour couvrir les fruits. Je commencerais à peu près par 1000ml et j'irais jusqu'à 1250ml.

Fixez le couvercle et tournez l'évent en position étanche.

Cuire à haute pression pendant 15 minutes. Laisser la pression se relâcher naturellement pendant 10 minutes. Relâcher rapidement la pression par la suite.

Lorsque la goupille tombe, ouvrez le couvercle du pot instantané.

Retirer les épices avec la pince et jeter.

Écraser les fruits avec le presse-purée jusqu'à ce que la plus grande partie de la pulpe soit pressée.

Transférer les fruits avec le jus à travers une fine maille pour obtenir une boisson de cidre de pomme onctueuse.

Versez-les dans des verres. Garnir d'un bâton de cannelle, d'anis étoilé et servir.

Auteur : Sandhya Hariharan

<https://sandhyahariharan.co.uk/instant-pot-apple-cider/>