



## Beurre de pommes aux noix

4 livres (environ 8) de grosses pommes, évidées et coupées en quartiers  
3/4 à 1 tasse de sucre  
1/4 tasse d'eau  
3 cuillères à café de cannelle moulue  
1/4 c. à thé de muscade moulue  
1/4 c. à thé de clou de girofle moulu  
1/4 c. à thé de piment de la Jamaïque moulu  
1/4 tasse de beurre d'arachide crémeux

Dans un autocuiseur de 6 pintes, mélanger les sept premiers ingrédients. Verrouiller le couvercle ; s'assurer que l'évent est fermé. Sélectionnez Manuel ; réglez la pression sur haute et réglez le temps pendant 3 minutes. Une fois la cuisson terminée, laisser la pression se relâcher naturellement pendant 5 minutes, puis relâcher rapidement toute pression restante selon les instructions du fabricant.

Écraser les pommes avec un pilon à pommes de terre ou utiliser un mélangeur à immersion jusqu'à homogénéité. Incorporer le beurre d'arachide en fouettant jusqu'à ce que le mélange de pommes soit lisse. Laisser refroidir à température ambiante. Conserver au réfrigérateur dans un contenant hermétique.

<https://www.tasteofhome.com/collection/pressure-cooker-recipes/>