



☐☐ Chutney pommes ☐☐

6 pommes pelées et coupées en dés de 1 pouce
1 c. à table de jus de citron
¾ tasse de cassonade
¼ tasse de sucre
1 c. à thé de canelle
¼ c. à thé de sel
1 3/4 tasse d'eau
¼ tasse de fécule de maïs

Mettre de côté les pommes parées avec le jus de citron.

Mélanger la cassonade, le sucre, la canelle, le sel et le laudan le Instant Pot.

Ajouter les pommes et mélanger.

Utiliser la fonction MANUAL/PRESSURE COOK, mettre à LOW pressure, 1 minutes, NR 4 minutes, ensuite évacuer la pression.

Mettre le Instant Pot en fonction SAUTÉ. Prendre ½ tasse du liquide de cuisson et y mélanger la fécule, ajouter au mélange de pommes et remuer doucement pour épaissir.

Utiliser immédiatement, ou conserver dans des pots.

Peut-être utiliser pour faire une tarte aux pommes.

Se conserve au frigo 5 jours ou congeler.

Traduite de <https://cookingwithkarli.com/apple-pie-filling/>