

# Compote de pommes



**Temps de préparation : 5 minutes**  
**Temps de cuisson : 15 minutes**  
**Durée totale : 20 minutes**

**4 grosses pommes Granny Smith, pelées, évidées et grossièrement hachées (ou pommes Golden Delicious)**  
**4 grosses pommes Honeycrisp, pelées, évidées et hachées grossièrement**  
**1 tasse d'eau**  
**1 cuillère à soupe de jus de citron frais (d'environ 1/2 citron)**  
**1/2 c. à thé de cannelle moulue**

**Peler et évider les pommes**  
**Peler et évider les pommes..**

**Ajouter l'eau, le jus de citron et la cannelle dans la casserole et remuer pour mélanger.**  
**Ajouter les pommes et mélanger.**

**Fermer le couvercle et cuire à MANUAL/PRESSURE COOK pendant 8 minutes. Effectuez un relâchement rapide contrôlé ou laissez la pression se relâcher naturellement.**

**Écraser le mélange de pommes plusieurs fois à l'aide d'un pilon à pommes de terre, si désiré. (Si vous aimez une texture plus lisse, vous pouvez la pulser au mixeur.)**

**Transférer le contenu dans un bol et laisser refroidir complètement. Incorporer plus de cannelle, si désiré, au goût.**

**Savourez chaud ou froid. Conserver au réfrigérateur pendant 7 à 10 jours.**

**Donne environ 5-6 tasses de compote de pommes.**

**Traduit de : <https://tastesbetterfromscratch.com/instant-pot-applesauce/> photo de : <https://www.isavea2z.com/homemade-pressure-cooker-applesauce-recipe/>**

