

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/>

