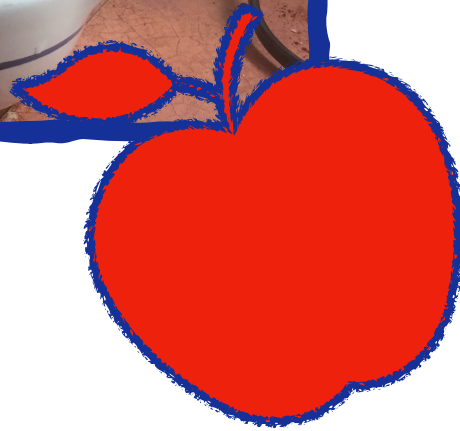




Compote pommes et bleuets à l'érable



- 1 t. de jus de pommes**
- 4 pommes pelées et hachées**
- 4 1/2 t. de bleuets congelés**
- 1/4 de t. de sirop d'érable**
- 1/2 c. à thé de cannelle**
- 1/3 de t. de sucre**
- Jus de 1 citron**
- 3 c. à table de fécule de maïs**
- 2 c. à table d'eau**

Mettre tous les ingrédients, sauf la féculé et l'eau, et cuire 8 m. à MANUAL. Laisser la pression descendre naturellement. Ouvrir le couvercle et ramener le ip sur SAUTÉ. Mélanger la féculé et l'eau et la verser dans la compote. Laisser mijoter jusqu'à épaissement et peser sur CANCEL. Laisser refroidir avant de servir.



Traduit de :

Delicious Under Pressure: Over 100 Pressure Cooker and Instant Pot TM Recipes (The Blue Jean Chef) » de Meredith Laurence.

.