

Compote pommes, poires, oranges

Préparation : 20 m.

Cuisson , 10 m.

Portions : 8 tasses

**5 pommes pelées et hachées
3 poires pelées et hachées
1 orange hachée finement
1/2 t. de canebèrges sèchées
1;2 t. de cassonade tassées
1/2 t. de sirop d'érable
1/3 t. de beurre
2 c. à table de jus d'orange
2 c. à thé de cannelle
1 c. à thé de gingembre
5 c. à table de jus d'orange divisé
4 c. à thé de fécule de maïs**



Dans un ip de 6 qt verser les 10 premiers ingrédients

**Ajouter la moitié du jus d'orange. Cuire 6 m. à MANUAL/
PRESSURE COOK 6 m. Laisser la pression et laisser descendre
naturellement.**

**Remettre l'instant pot sur SAUTÉ, mélanger le jus d'orange
restant avec la fécule et verser ce mélange dans la casserole.
Brasser et laisser épaissir 1 ou 2 m.**

Traduit de :Taste of house instant pot cookbook.