

Croustarde **rhubarbe**, fraises et pommes

Donne: 8

Préparation: 30 minutes

Cuisson: 8 minutes

1/3 tasse d'huile de noix de coco
(voir note plus bas)

6 tiges de rhubarbe (hachées)

2 pommes (pelées, hachées)

1 livre de fraises (décortiquées,
hachées)

1/3 tasse de sucre blanc

1 cuillère à soupe de féculé de maïs

1 cuillère à thé de cannelle

2 cuillères à thé de muscade moulue,

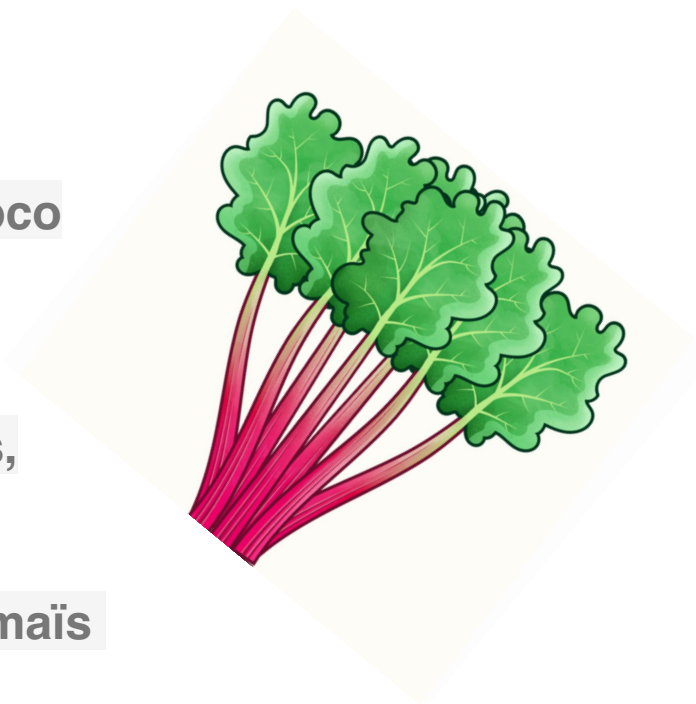
3/4 tasse de farine

1/2 tasse de cassonade

1/2 tasse de flocons d'avoine à cuisson rapide

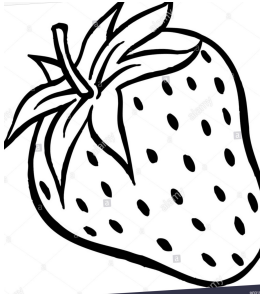
1 cuillère à thé de levure chimique

1/2 tasse de noix de coco (grillée)



Note de la traductrice : remplacer l'huile de coco par de l'huile de canola.

Graisser l'intérieur du Instant Pot avec 1 cuillère à soupe d'huile de coco . Mélanger le rhubarb, les



pommes et les fraises avec le sucre blanc, la féculé de maïs, 1/2 cuillère à thé de cannelle et 1/4 cuillère à thé de muscade jusqu'à ce que le tout soit enrobé et mettre dans la cuve de l'ip. Combiner la farine, la cassonade, l'avoine, la poudre à pâte avec l'huile de noix de coco restante, la cannelle et la muscade, mélanger avec une fourchette jusqu'à ce que la pâte soit friable et étaler sur le mélange de rhubarbe.

Fixez le couvercle du pot, fermez la soupape de pression et cuisez à **MANUAL/ PRESSURE HIGH** 8 minutes. À la fin du temps de cuisson, laissez la pression se relâcher naturellement, puis laissez reposer pendant environ 10 minutes de plus pour permettre à la sauce d'épaissir. Répartir dans des bols et les saupoudrer de noix de coco.



Traduit de :

Instant Pot Cookbook: The Best 618 Instant Pot Recipes You'll Ever Eat; Fast, Easy and Delicious Recipes for Health and Rapid Fat Loss with Nutritional Facts for Every Recipe » de Susan Moore.