



Croustillant aux pommes

5 pommes de taille moyenne, pelées et coupées en morceaux
2 c. à thé de cannelle
1/2 c. à thé de muscade
1/2 tasse d'eau
1 c. à table de sirop d'érable
4 c. à table de beurre
3/4 tasse de flocons d'avoine
1/4 tasse de farine
1/4 tasse de cassonade
1/2 c. à thé de sel
Préparation

Placez les pommes au fond de votre Instant Pot. Saupoudrer de cannelle et de muscade. Recouvrir d'eau et de sirop d'érable. Faire fondre le beurre. Dans un petit bol, mélanger le beurre fondu, l'avoine, la farine, la cassonade et le sel. Déposer et presser légèrement à la cuillerée sur le dessus des pommes. Fixer le couvercle sur l'instant pot. Utiliser le réglage manual/pressure cook et cuire à basse pression pendant 8 minutes. Laisser échapper la pression 5 minutes avant de mettre la valve à « venting »
Laisser reposer quelques minutes, la sauce épaissira.
Servir chaud et éventuellement garnir de crème glacée à la vanille.

Modifier de ; <http://www.42gramschicago.com/recette-instant-pot-croustillant-aux-pommes-maison.htm>