

## Poires au beurre et au caramel

4 portions

½ tasse (1 bâton) de beurre, coupé en quatre ou cinq morceaux

⅔ tasse de cassonade légère tassée

1 cuillère à café de cannelle moulue

¼ cuillère à café de muscade râpée

¼ cuillère à café de bicarbonate de soude

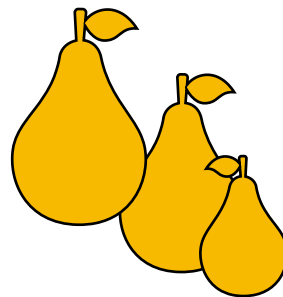
¼ cuillère à café de sel de table

½ tasse de jus de pomme ou de cidre non sucré

4 grosses poires fermes et mûres, pelées, évidées et coupées en 4 à 6 quartiers chacune

2 cuillères à café de fécule de maïs

2 cuillères à café d'eau



Appuyez sur le bouton : SAUTÉ

Réglez-le pour : MOYEN, NORMAL ou SUR MESURE 300°F

Réglez le temps de cuisson : 5 minutes

Mettre le beurre, la cassonade, la cannelle, la muscade, le bicarbonate de soude et le sel dans un cuiseur de 3 ou 6 pintes et mélanger jusqu'à ce que le beurre soit fondu. Incorporer le jus de pomme jusqu'à consistance lisse, puis ajouter les poires et bien mélanger. Désactivez la fonction SAUTÉ et verrouillez le couvercle sur le pot.

IP MAX

Réglez l'ip pour : PRESSURE COOK le niveau pour : MAX

Réglez le temps de cuisson : 3 minutes avec la touche KEEP WARM en mode KEEP WARM éteinte

IP AUTRES MODÈLES.

Réglez l'ip pour:MANUAL/PRESSURE COOK.

Réglez le niveau pour : HIGH.

Réglez le temps de cuisson : 4 minutes avec la touche KEEP WARM en mode KEEP WARM éteinte.

Lorsque l'ip a terminé la cuisson, éteignez-la et laissez la pression revenir à la normale naturellement, environ 15 minutes. Ou rir le couvercle.

Appuyez sur le bouton pour : SAUTÉ

Réglez-le pour : MOYEN, NORMAL ou SUR MESURE 300°F

Réglez le temps de cuisson : 5 minutes

Lorsque la sauce commence à mijoter, fouetter la fécule de maïs et l'eau dans un petit bol jusqu'à consistance lisse. Incorporer ce mélange aux poires et à la sauce.

Remuer constamment jusqu'à ce que le mélange épaississe un peu, environ 1 minute. Désactivez la fonction SAUTÉ et retirez la cuve. Laisser refroidir de 5 à 10 minutes avant de servir.

IP DE 8 PINTES

Pour ip de 8 pintes, vous devez augmenter tous les ingrédients de 50 %.

Fendre une gousse de vanille dans le sens de la longueur et l'ajouter dans la casserole avec les poires.

Verser les poires et le sirop sur un petit monticule de fromage de chèvre à pâte molle ou de ricotta fraîche. Vous pouvez saupoudrer avec des brisures de biscuits graham

traduit de : The instant pot bible.

