



Pommes Hasselback

3 pommes de taille moyenne (Honeycrisp ou Pink Lady sont les meilleures)

Pour la sauce caramel

2 cuillères à soupe d'huile de noix de coco, fondue
 ¼ tasse de sirop d'érable pur
 1 cuillère à café d'extrait de vanille
 3 cuillères à soupe de beurre d'amande crémeux ou de
 beurre d'arachide
 une pincée de sel casher

Pour la garniture d'avoine

¼ tasse d'avoine à l'ancienne
 2 c. à table de pacanes rôties, hachées (voir note)
 2 c. à thé de farine
 Optionnel : 1 cuillère à soupe de noix de coco râpée non sucrée
 Facultatif pour le service : crème fouettée légèrement sucrée.

Laver et peler 3 pommes. Utilisez un vide-pomme pour enlever le centre.

Couper les pommes en deux de haut en bas et les déposer côté coupé vers le bas.

Utilisez un couteau aiguisé pour couper soigneusement les tranches de ¼ pouces dans la pomme, mais pas complètement à travers.

Placer chaque pomme dans un ramequin.

Dans un petit bol, fouetter ensemble les ingrédients de la sauce caramel.

Badigeonner la moitié de la sauce caramel sur les pommes. Réservez le reste.

Ajoutez 1 tasse d'eau dans la cocotte minute et placez un dessous de plat court à l'intérieur.

Placez 3 ramequins sur le dessous de plat, puis empilez les 3 ramequins restants sur le dessus (ne les empilez pas directement sur les ramequins du bas, mais sur les jantes - voir photo ci-dessus par exemple).



Fixez le couvercle et tournez la valve en position « sealing ». Cuire à haute pression pendant 4 à 5 minutes (4 pour croquant, 5 pour moelleux).

Pendant la cuisson des pommes, mélanger l'avoine, les pacanes, la farine et la noix de coco pour la garniture à l'avoine. Ajouter le reste de la sauce caramel et remuer pour bien mélanger.

Lorsque la cuisson sous pression est terminée, utilisez un dégagement rapide.

Garnir chaque pomme de la garniture d'avoine.

Facultatif : Utiliser le grill du four ou le couvercle Mealthy CrispLid pour dorer la garniture d'avoine. Si vous utilisez le CrispLid, faites cuire à 300 degrés pendant environ 3 minutes ou jusqu'à ce qu'il soit doré à votre goût.

Garnir d'une boule de crème glacée à la vanille ou de crème fouettée fraîche et servir immédiatement.

Pour le beurre d'amande et d'arachide, je préfère les marques non sucrées qui ont besoin d'être mélangées, mais n'importe quel type peut fonctionner.

Pour les pacanes rôties, vous pouvez faire rôtir les vôtres au four ou simplement acheter une boîte de pacanes rôties (je préfère les pacanes en conserve).

Le temps de cuisson varie en fonction de la douceur de votre pomme. 4 minutes, c'est tendre et croustillant, 5 minutes, c'est plus tendre et facile à couper à la fourchette, et 6 minutes, c'est très tendre.

La garniture d'avoine est étonnante, que vous décidiez de la faire dorer ou de la laisser crue.

<https://tidbits-marci.com/instant-pot-hasselback-apples/>