

Pommes dessert au vin rouge

6 portions

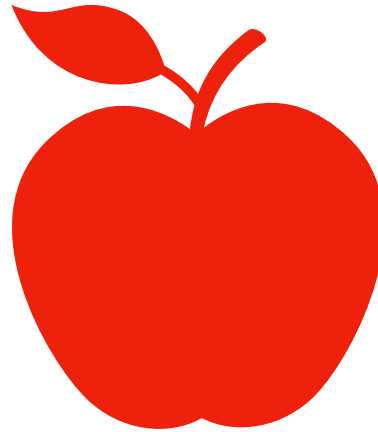
6 pommes

4 onces de sucre

1 c. à thé de cannelle

1 once de raisins

8 onces de vin rouge



Éplucher et enlever le coeur des pommes

Mettre les pommes dans le ip. Mettre, le raisin, le sucre et la cannelle sur les pommes. Verser le vin.

Cuire 10 m. à MANUAL. Laisser la pression descendre naturellement 10 m. Finir en faisant descendre la pression naturellement,

Traduit de :

Zolini, Alex. Instant pot cookbook : 150 best instant pot recipes for two and for the whole family

.