

Croustade aux pommes



INGRÉDIENTS

5 pommes de taille moyenne, pelées et coupées en morceaux
2 cuillères à thé de cannelle
1/2 cuillère à thé de muscade
1/2 tasse d'eau
1 cuillère à soupe de sirop d'érable
4 cuillères à soupe de beurre
3/4 tasse d'avoine roulée à l'ancienne
1/4 tasse de farine
1/4 tasse de sucre brun
1/2 cuillère à thé de sel

DIRECTIONS

Placez les pommes au fond de votre Instant Pot.
Saupoudrer de cannelle et de muscade.
Garnir d'eau et de sirop d'érable.

=====
Faire fondre le beurre.

=====
Dans un petit bol, mélanger ensemble le beurre fondu, l'avoine, la farine, la cassonade et le sel. Laisser tomber de façon granulé au-dessus des pommes.

Fixez le couvercle sur le pot instantané. Utilisez le réglage manuel et faites cuire à haute pression pendant 8 minutes. Utilisez une libération naturelle. Laisser reposer quelques minutes, la sauce va épaissir.

Servir chaud et peut-être garnir de crème glacée à la vanille.