



Carottes glacées aux herbes et au miel

INGRÉDIENTS :

1 tasse d'eau
1 lb petites carottes
2 cuillères à soupe de beurre
1 cuillère à soupe de thym frais
1 cuillère à soupe de persil frais haché finement
1/4 c. À thé de sel casher
1/3 tasse de miel
Thym frais supplémentaire pour la garniture

INSTRUCTIONS :

Versez une tasse d'eau dans votre Instant Pot et insérez votre porte-vapeur. Placez les carottes dans un panier vapeur et abaissez le panier vapeur sur le support vapeur.

Sécurisez le couvercle en vous assurant que la ventilation est fermée.

À l'aide du panneau d'affichage, sélectionnez la fonction MANUAL ou PRESSURE COOK *. Utilisez les touches +/- et programmez l'Instant Pot pendant 3 minutes.

Lorsque le temps est écoulé, relâchez rapidement la pression et retirez les carottes avec précaution.

Égoutter le liquide du pot. Ajouter le reste des ingrédients dans la casserole et mélanger. Ajouter les carottes cuites et remuer pour bien enrober.

Éteignez le pot en sélectionnant CANCEL, puis sélectionnez la fonction SAUTE. Cuire et remuer pendant 2-4 minutes jusqu'à la consistance désirée.

Servir chaud garni de thym frais supplémentaire.

Recette instant pot