



Courge butternut au miel et orange

**1 courge butternut en
cubes-5 ou 6 t.
1 pomme de terre russet en
cubes
1 c. à table de beurre
2 c. à table de miel
1 c. à table de zeste d'orange
1 c. à table de feuilles de thym
Sel et poivre**

**Placer la courge et la pomme
de terres dans le ip et cuire 5
m. à MANUAL. Faire
descendre la pression
rapidement. Ajouter, le beurre
le zeste d'orange, le miel et le
thym et piler au pilon à
patates.**

Traduit de :

**Delicious Under Pressure: Over 100
Pressure Cooker and Instant Pot
TM Recipes (The Blue Jean Chef)**