



Farce Amy&Jacky

Ingrédients

~1 livre de baguettes, coupées en cubes (de 1,25 à 1,5 pouce d'épaisseur)
3 c. à soupe de beurre non salé
1 oignon coupé en dés (environ 2 ¼ tasses)
2 côtes de céleri, coupé en dés
2 gousses d'ail, hachées finement
½ c. à thé de sauge moulue
½ c. à thé de thym séché
¼ c. à thé de romarin séché
2 c. à soupe de persil haché finement
Sel casher
Poivre noir fraîchement moulu
2 ½ - 3 tasses (625ml - 750ml) de bouillon de dinde ou de poulet non salé
1 c. à soupe (15 ml) de sauce soja ordinaire
2 gros œufs, battus

Mode d'emploi

Facultatif - Placer les cubes de pain dans un panier de friteuse à air ou une plaque de four. Placez le couvercle de la friteuse sur Instant Pot Duo Crisp. Appuyez sur la touche "Air Fry", réglez la température à 275°F et le temps de cuisson à 45 minutes. Secouez les cubes de pain quelques fois à mi-cuisson.

**Méthode au four : utiliser la même température et le même temps de cuisson.*

Appuyez sur la touche "Sauter" high. Attendez jusqu'à ce qu'il soit écrit "CHAUD" (~8 minutes).

Ajouter 3 c. à table de beurre non salé dans l'instant Pot et s'assurer que tout le fond est recouvert de beurre. Ajouter les oignons coupés en dés et faire sauter pendant 3 minutes.

Pendant que les oignons sautent, battre 2 œufs dans un grand bol. Ajouter 2 c. à table de persil haché finement et 1 tasse de bouillon de dinde non salé dans les œufs battus.

Ajouter le céleri en dés, ½ c. à thé de sauge moulue, ½ c. à thé de thym séché et ¼ c. à thé de romarin séché dans l'Instant Pot, puis faire revenir pendant 1½ minute. Ajouter l'ail haché et faire sauter pendant 30 secondes.

Verser 1,5 à 2 tasses de bouillon de dinde non salé dans la marmite instantanée. Déglacer en frottant tous les morceaux du fond du pot. Ajouter 1 c. à table de sauce soja ordinaire et

mélanger rapidement. Eteindre le mode sauté. Goûter et assaisonner avec du sel et du poivre noir (pour référence, nous avons utilisé 2 grosses pincées de sel casher). Verser lentement le mélange de céleri-oignon assaisonné dans le mélange d'œufs, puis le mélanger rapidement. Incorporer délicatement les cubes de pain séché et s'assurer que les cubes de pain absorbent tout le mélange de bouillon. Mettre le tout dans un moule à gâteau. Nettoyez et séchez le pot intérieur. Ajouter 1 tasse d'eau et le dessous de plat dans le fond de la cuve. Placer le moule à gâteau avec la farce sur le dessous de plat. Fermez le couvercle, puis tournez le bouton de purge d'air en position de fermeture étanche. Cuire à MANUAL/PRESSURE COOK pendant 12 minutes + 10 minutes Libération naturelle. Ouvrez le couvercle avec précaution.

Facultatif - Placez le couvercle de la friteuse du Instant Pot Duo Crisp ou le Mealthy crisplid. Appuyez sur la touche "Air Fry", réglez la température à 400°F et le temps de cuisson à 8 minutes.

*Méthode au four : Placer le moule à gâteau sur la grille supérieure du four, puis utiliser la fonction gril pendant quelques minutes.

Servir : Garnir la farce de persil finement haché et servir immédiatement.

<https://www.pressurecookrecipes.com/instant-pot-stuffing/>