

Mostarda aux fruits d'automne

Donne 2½ tasses ; pour 12 personnes

Temps actif : 10 minutes

Temps total : 35 minutes

La Mostarda est un chutney de fruits italien servi comme condiment aux côtés de fromages crémeux et de viandes rôties riches. Les recettes traditionnelles exigent beaucoup de cuisson lente des fruits et des épices, mais le Instant Pot réduit l'entreprise à un peu plus d'une demi-heure. La Mostarda, comme son nom l'indique, contient un peu de moutarde en poudre, mais si vous préférez l'oublier, faites-le bien sûr.

2 grosses poires Bosc fermes (8 onces), pelées, évidées et coupées en morceaux de 1 pouce
1 grosse pomme verte acidulée (8 onces), pelée, évidée et coupée en morceaux de 1 pouce
½ tasse de figes séchées (4 onces), coupées en petits morceaux avec des ciseaux
⅓ tasse d'abricots séchés (4 onces), coupés en petits morceaux avec des ciseaux
½ tasse de sucre
½ tasse de vinaigre balsamique blanc ou de vinaigre de vin blanc
2 lanières de zeste d'orange de 4 po (4 po) de long, pelées à l'aide d'un éplucheur à légumes
2 clous de girofle entiers
Une pincée de sel
1 cuillère à soupe de moutarde en poudre



1 Mélanger les poires, les pommes, les figes, les abricots, le sucre, le vinaigre, le zeste d'orange, les clous de girofle et le sel dans l'ip. Verrouiller le couvercle, sélectionner la fonction **MANUALPRESSURE COOK** et ajuster à **HIGH 5 minutes.** est éteint.

2 Lorsque le temps de cuisson est écoulé, laisser la pression descendre naturellement pendant 10 minutes, puis relâcher rapidement la pression restante. À l'aide d'une cuillère à rainures, transférer les fruits dans un contenant ou un pot hermétique non réactif.

3 Fouetter la poudre de moutarde dans le jus du pot et verser le mélange à la louche sur les fruits dans le récipient. Réfrigérer, à découvert, jusqu'à refroidissement complet avant de servir.

La mostarda peut être conservée dans un contenant hermétique au réfrigérateur jusqu'à 2 semaines ou au congélateur jusqu'à 3 mois.

Traduit de : Manning, Ivy Instant pot italian.