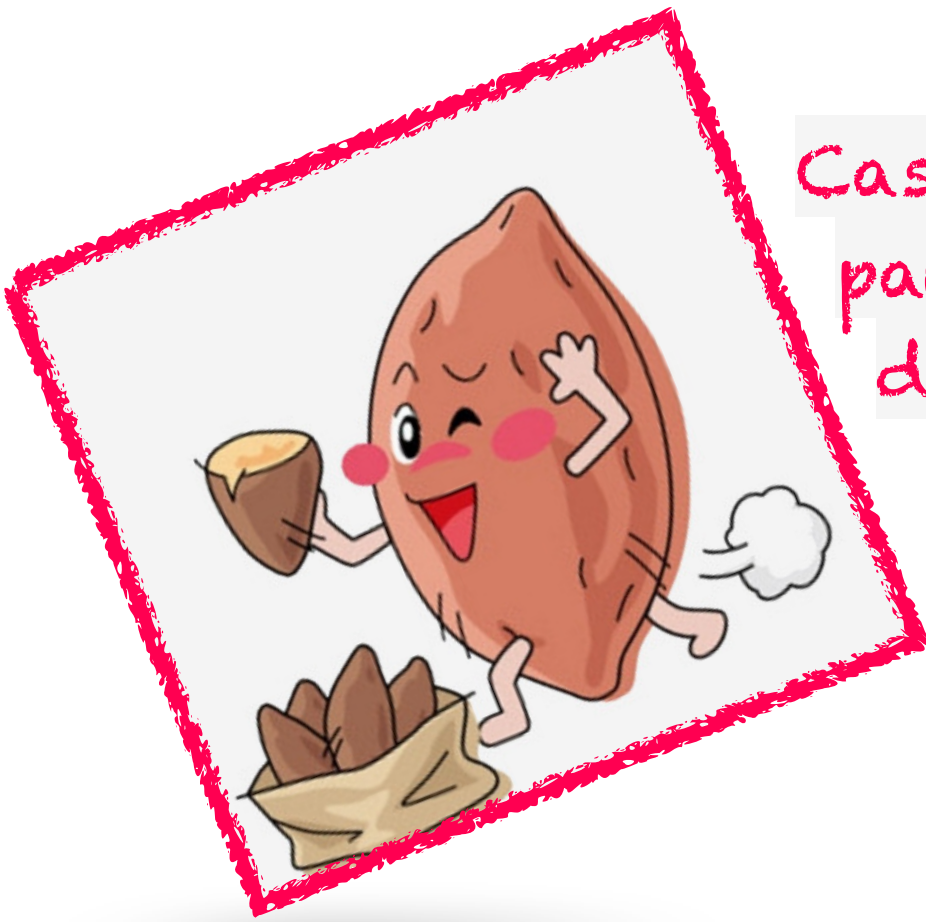


Casseroles de patates douces



4 grosses patates douces (environ 4 livres),
pelées, coupées en deux dans le sens de la longueur
et coupées en tranches de $\frac{1}{4}$ de pouce de long

1 tasse d'eau

2 oeufs

1 tasse de sucre brun

$\frac{1}{4}$ cuillère à thé de muscade moulue

1 cuillère à thé de cannelle moulue

4 cuillères à soupe de beurre fondu

1 cuillère à thé d'extrait de vanille

4 cuillères à soupe de crème épaisse

Pour la garniture:

2 cuillères à soupe de beurre fondu

$\frac{2}{3}$ tasse de sucre brun

2/3 tasse de pacanes, hachées
2 cuillères à soupe de farine

Placez un panier vapeur dans l'ip. Ajouter une tasse d'eau. Placez les tranches de patates douces sur le panier vapeur.

Couvrir et régler l'option **MANUAL/PRESSURE** et la minuterie pour 8 minutes.

Relâchez la pression rapidement.

Ouvrez le couvercle et retirez le panier vapeur.

Retirer les patates douces et les mettre dans un grand bol à mélanger. Ajouter le sucre, le beurre, la vanille, la cannelle et la muscade. Mélanger jusqu'à consistance lisse à l'aide d'un batteur électrique.

Ajouter les oeufs et la crème et mélanger à nouveau.

Transférer dans un plat allant au four graissé.

Pour faire la garniture: Mélanger dans un bol, le beurre, la cassonade, la farine et les noix jusqu'à ce qu'ils soient friables.

Saupoudrer la garniture sur le mélange d'œufs.

Placez un sous-plat dans l'instant pot. Ajouter environ une tasse d'eau dans l'ip.

Placez le plat sur le dessous du support.

Couvrir et régler l'option **MANUAL/PRESSURE** pour 15 m.

Quand la cuisson est terminée laisser la pression descendre naturellement 5 m puis faire descendre la pression rapidement.

Traduit de :Stewart, Diane Instant Pot: Top 1001
Instant Pot Recipes For