



## **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)**