

Carottes glacées à l'érable



INGRÉDIENTS

2 livres de carottes pelées et coupées en tranches épaisses en diagonale

1/4 tasse de raisins secs

Poivre au goût

1 tasse d'eau

1 cuillère à soupe de beurre

1 cuillère à soupe de sirop d'érable

INSTRUCTIONS

Laver, éplucher et couper les carottes en tranches épaisses sur la diagonale. Mettez les carottes, les raisins secs et l'eau dans le pot instantané. Fermez le couvercle et réglez la soupape sur la position de cuisson sous pression. Faites cuire pendant 4 minutes à Manual. Lorsque le temps est écoulé, ouvrez le pot instantané en relâchant rapidement la pression. Versez les carottes dans une passoire au-dessus de l'évier. Pendant que la cuve est chaude faire fondre le beurre et le sirop d'érable. Remettez les carottes dans la cuve. Enduisez-les délicatement du beurre et de la sauce à l'érable. Servir avec du poivre fraîchement concassé.

Bon appétit!