



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 l'instant Pot . Fermez le couvercle et réglez la soupape sur la position « sealing ».

Faites cuire pendant 4 minutes à Manual/pressure cook. Lorsque le temps est écoulé, ouvrez l'instant pot en relâchant rapidement la pression.

Versez les carottes dans une passoire au-dessus de l'évier.

Pendant que la cuve est chaudes 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!

<https://dev-recipes.instantpot.com/recipe/maple-glazed-carrots/>