



Farce à servir

- 1 1/4 tasse de bouillon de dinde ou de poulet à teneur réduite en sodium
- 1/2 tasse de beurre non salé
- 1 tasse de céleri haché
- 1 oignon moyen, haché
- 1 pain de mie, coupé en cubes et grillé
- 2 cuillères à thé de sel
- 1 cuillère à thé de sauge
- 1 cuillère à thé d'assaisonnement pour volaille
- 1/4 c. à thé de poivre

Mode d'emploi

Vaporiser un moule à cheminée de 6 tasses d'enduit végétal antiadhésif en aérosol de cuisson. Réserver.

Sélectionner Sauter et ajuster le feu à low. Faire fondre le beurre dans la casserole. Ajouter le bouillon, le céleri et l'oignon et cuire jusqu'à tendreté, environ 3 à 5 minutes. Ajouter la sauge, l'assaisonnement pour volaille, le sel et le poivre et bien mélanger. Retirer du feu.

Ajouter les cubes de pain dans la casserole et remuer doucement jusqu'à ce que le pain soit bien enrobé.

Presser le pain dans le moule à cheminé préparé. Couvrir de papier d'aluminium et percer un trou au milieu du papier d'aluminium. Préparez une écharpe (longue bande) en papier d'aluminium pour soulever la casserole de l'autocuiseur.

Essuyer le fond de la marmite à pression.

Versez 1 1/2 tasse d'eau dans la casserole et placez la grille/dessous de plat (trivet) dans le fond. Mettre le moule sur la grille.

Verrouiller le couvercle en place. Sélectionnez Haute pression et réglez le temps de cuisson à 15 minutes. Lorsque le temps de cuisson est écoulé, éteignez l'autocuiseur et relâchez rapidement la pression. Lorsque la valve tombe, enlevez soigneusement le couvercle. Utilisez l'écharpe pour retirer avec précaution le moule et mettez-le de côté.

Démouler et servir.

Note : Étendre le pain coupé en cubes à plat sur une plaque à pâtisserie et cuire au four à 350 °F pendant 20 minutes, en remuant de temps en temps pour s'assurer que les morceaux grillent de façon uniforme.

<https://www.pressurecookingtoday.com/stuffing-in-the-pressure-cooker/>