



## Farce accompagnements

2-3 tranches de bacon  
1/2 tasse (120g) de beurre  
1 tasse (environ 2 branches) de céleri  
1 tasse d'oignon haché  
1 pomme en dés  
1/2 tasse (100g) de canneberges fraîches ou surgelées  
1/2 tasse (70g) de pistaches  
2 c. à thé d'herbes salées  
295ml (1 1/4 tasse) de bouillon de volaille  
260g ou environ 6 tasses de de pain bien sec  
2 c. à thé de sauge (fraîche ou sèche)  
1 bonne pincée de thym  
au goût de poivre noir  
375 ml (1 1/2 tasse) d'eau ou encore mieux de bouillon

Cette recette de farce facile au Instant pot est un vrai miracle! Elle peut être faite à l'avance, puis réfrigérée ou simplement être cuite à l'Instant pot tandis que votre dinde repose après sa longue cuisson. Peu importe, cette recette de farce traditionnelle du temps des Fêtes ou Thanksgiving est délicieuse, facile et vous permet de libérer votre cuisinière (et votre horaire) pour le menu de Noël.

Si votre pain n'est pas très sec, faire griller doucement au four à basse température pour au moins 30-40 minutes.

Note: Vous pouvez aussi utiliser les croûtons à farce vendus en boîte à l'épicerie.

Préparer et beurrer l'intérieur d'un moule de type charlotte ou bundt ou à gâteau en s'assurant qu'il entre bien dans votre Instant Pot. Si vous utilisez un moule à charnières, assurez-vous de son étanchéité, sinon doubler avec une feuille d'aluminium ou papier cuisson.

Mettre votre Instant Pot en mode sauté HIGH. Déposer le bacon haché et le beurre et faire fondre quelques instants. Ajouter céleri, oignons, pommes et faire fondre pour quelques minutes en mélangeant de temps à autre. Ajouter les canneberges, le bouillon, les pistaches et

les épices, amener à ébullition. Puis, en mode OFF ou arrêt sur votre Instant Pot, ajouter le pain en cubes et bien combiner.

Transférer la farce dans votre moule beurré. Déposer la grille au fond de votre IP, ajouter l'eau ou le bouillon (je ne nettoie pas le contenant de l'Instant Pot entre les deux processus afin de conserver les saveurs pour la cuisson), puis déposer votre moule avec la farce sur le dessus de la grille. Mettre votre Instant Pot en mode HP, 12 minutes. À la fin de la cuisson, laisser reposer sans toucher pour 5 minutes puis faire sortir la pression (s'il en reste) - Natural release 5 minutes.

La farce prête peut être servie ainsi tout de suite, sinon vous pouvez la réfrigérer et elle sera prête à être réchauffée au four pour le grand jour. Si vous voulez un aspect un peu plus chic, finir sous le grill, en mode Broil, pour quelques minutes et garnir d'une branche de romarin et de quelques canneberges. Joyeuses Fêtes!!

<https://lapetitebette.com/recipe/farce-facile-au-instant-pot/>