

IP : Casserole de saucisses et riz à l'érable

4 portions

- **6** saucisses italiennes douces coupées en petites bouchées
- **1** oignon tranché
- **1** sachet de soupe à l'oignon
- **1/8 tasse** de sirop d'érable
- **1 ½ tasse** de riz basmati
- **1 1/2 tasse** d'eau bouillante
- Sel et poivre, au goût

Mode « sauté », faire revenir l'oignon et les saucisses.

Mode « cancel »

Ajouter le sachet de soupe et bien mélanger.

Déglacer avec l'eau.

Ajouter le riz, poivrer (la soupe est salée beaucoup)

Mode « Pressure cook » et « sealing » 3 minutes

Natural release 10 minutes.