



## Saucisses cocktails ☐

- 2 paquets de 12 oz de saucisses cocktails
- 1/2 bouteille de sauce barbecue (environ 8 onces)
- 1/4 tasse de sucre brun clair
- 1 cuillère à soupe de vinaigre blanc
- 1 cuillère à soupe de miel
- 4 oz de bière (style de bière blonde préférable)

### INSTRUCTIONS

Placez les saucisses dans le Instant Pot.

Ajoutez la sauce barbecue, la cassonade, le vinaigre, le miel et la bière. Remuer pour combiner.

Réglez sur le mode manual/pressure cook , à la,pression LOW pendant 1 minute.

Une fois la minuterie éteinte, relâchez-vous naturellement pendant 5 minutes

FACULTATIF: Pour épaissir la sauce, allumez le Instant Pot sur "Sauter". Cuire et mélanger pendant 5 minutes un épaississeur ( féculé de maïs)

Servir immédiatement ou tourner l'Instant Pot sur "Warm" pour le garder au chaud jusqu'au moment de le servir.

<https://foodieandwine.com/instant-pot-little-smokies/>