



Pain doré canelle raisins

Déjeuner., IP - Déjeuners

INGRÉDIENTS

•Préparation 10 m. Portion

- 1 c. à thé de beurre
- 3 gros oeufs
- 1 t. de lait 2% ou 3,25%
- 2 c. à table de sirop d'érable et plus pour le service
- 1 c. à thé de vanille
- 3 t. de pain au raisin légèrement grillé coupé en cubes de 3/4 de pouces.
- 1 c. à thé de sucre (optionnel)
- 1 1/2 t d'eau pour le fond du ip
-

INSTRUCTIONS

Mettre l'eau dans le ip puis la grille.

Beurrer un plat pouvant aller dans le ip. Mélanger le sirop, les oeufs, le lait et la vanille. Mettre les cubes de pain dans le mélange. Laisser reposer 5 m.

Verser le mélange dans le plat en faisant en sorte que le pain soit submergé.

Mettre l'eau dans le ip puis la grille.

Beurrer un plat pouvant aller dans le ip. Mélanger le sirop, les oeufs, le lait et la vanille. Mettre les cubes de pain dans le mélange. Laisser reposer 5 m.

Verser le mélange dans le plat en faisant en sorte que le pain soit submergé.

Mettre le plat sur le support et fermer le couvercle

Cuire 15 m. sur MANUAL et descendre

la pression rapidement.

Pour un goût plus croustillant soupoudrer de sucre et mettre à Broil.

Servir avec du sirop si dés

Traduit de :
Randolph, Laurel. Instant pot electric pressure
LB