



Pain doré

7 tranches de pain brioche ou de pain français, coupées en cubes
2 gros œufs
1 tasse de lait entier ou 2 % (j'ai utilisé du lait entier)
2 cuillères à soupe de cassonade
2 cuillères à soupe de marmelade d'orange en option
2 c. à thé de vanille
1 cuillère à thé de cannelle moulue

Garnitures facultatives :

1 cuillère à soupe de beurre
1/2 cuillère à thé de cannelle
sirop d'érable
bananes
pépites de chocolat
Figues
raisins secs

Mode d'emploi

Graisser légèrement un moule à gâteau rond avec du beurre ou de l'huile. J'ai utilisé du beurre en spray. (J'ai un moule à charnière de 7", qui n'a pas de base étanche, donc j'ai mis du papier d'aluminium pour éviter que le liquide ne s'écoule.

Dans un grand bol, fouetter les œufs, le lait, la cassonade, la marmelade, la vanille et 1 c. à thé de cannelle moulue jusqu'à consistance lisse.

Ajouter les cubes de pain dans le bol et mélanger délicatement pour que tous les morceaux de pain soient recouverts de liquide.

Verser dans le moule à gâteau préparé. Aligner la couche supérieure à la main de façon à ce qu'elles restent bien à plat dans le moule.

Couvrir la casserole d'une feuille d'aluminium. Si vous préférez ne pas utiliser de papier d'aluminium, couvrez plutôt le moule avec quelques essuie-tout. Ceci évite que de l'eau supplémentaire ne pénètre dans la casserole.

Ajouter 1 tasse d'eau dans l'instant Pot . Placer le moule à gâteau sur le dessous de plat (trivet).

Mettez doucement le dessous de plat dans le pot. Fermer le couvercle du Instant Pot avec la valve de pression sur « sealing ».

Cuire sur Manual/pressure cook (Hi) pendant 15 minutes. QR.

Ouvrir l'Instant Pot. Soulevez délicatement le dessous de plat avec la casserole et retirez-le.
J'utilise du papier essuie-tout pour tenir le dessous de plat.
Laisser reposer 5 minutes. (en option, griller pendant 5 minutes)
Saupoudrer de cannelle et tartiner une cuillère à soupe de beurre (on aime le beurre salé ici).
Servir avec vos garnitures préférées - fruits, noix, pépites de chocolat et sirop d'érable !
Vidéo de recette

Notes :

Selon l'épaisseur du pain brioché, vous pouvez avoir besoin de plus ou moins de tranches de pain. J'ai utilisé le pain brioché de Joe le commerçant qui est très épais. Lorsque vous mélangez le pain dans les liquides, il ne devrait pas y avoir trop de liquide en excès. Environ 1/4-1/2 tasse d'excès de liquide est suffisant. Mais si vous en avez plus, ajoutez une autre tranche ou deux du pain.

<https://ministryofcurry.com/french-toast-bread-pudding-instant-pot/>