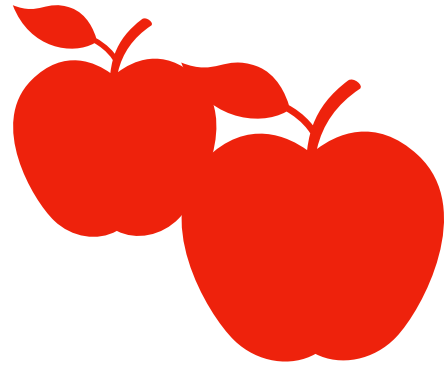


Gâteau aux pommes et à l'érable à l'envers



6 portions

1 tasse de farine tout usage
1 cuillère à café de levure chimique
1 cuillère à café de cannelle moulue
9 cuillères à soupe (1 bâtonnet plus 1 cuillère à soupe) de beurre, plus pour graisser la poêle
¼ tasse de sirop d'érable
2 pommes à cuisson moyenne, de préférence des pommes McIntosh, pelées, évidées et tranchées finement
1½ tasses d'eau
½ tasse de sucre blanc granulé
2 gros œufs, à température ambiante
2 cuillères à café d'extrait de vanille
3 cuillères à soupe de lait entier

Dans un bol moyen, fouetter la farine, la poudre à pâte et la cannelle. Réserver. Beurrer généreusement l'intérieur d'un moule à soufflé rond de 2 pintes à côté haut.

Appuyez sur le bouton pour : SAUTÉ

Réglez-le pour : MOYEN, NORMAL ou SUR MESURE 300°F

Réglez le temps : 10 minutes

Faire fondre 2 cuillères à soupe de beurre dans une cocotte de 6 ou 8 pintes. Ajouter le sirop d'érable et remuer jusqu'à ce qu'il soit chaud. Ajouter les pommes et cuire, en remuant souvent, jusqu'à ce qu'elles soient tendres, environ 5 minutes. Verser le mélange dans le plat de cuisson préparé ; lisser le mélange de pommes en une couche uniforme.

Nettoyer et sécher la cuve, puis la remettre en place. Verser l'eau dans l'instant pot. Placez un support à l'intérieur.

À l'aide d'un batteur électrique à vitesse moyenne, battre les 7 cuillères à soupe de beurre et le sucre restants dans un grand bol jusqu'à consistance lisse et crémeuse, environ 4 minutes. Battre les œufs un à la fois, en s'assurant que le premier est bien incorporé avant d'ajouter le second. Incorporer l'extrait de vanille en battant, puis réduire la vitesse du batteur à basse vitesse. Incorporer le mélange de farine en battant jusqu'à ce que le mélange soit incorporé. Ajouter le lait et battre jusqu'à homogénéité. Verser cette pâte sur les pommes dans le moule préparé. Couvrir hermétiquement de papier d'aluminium.

Faire une bande en pliant une feuille en aluminium. Placer le plat de cuisson sur le harnais et l'abaisser sur le support. Rabattre les extrémités du papier alu. pour qu'elles ne touchent pas la pâte, puis verrouiller le couvercle sur l'instant pot.

IP MAX

Réglez l'ip pour : CUISSON DE PRESSION

Réglez le niveau pour : MAX:

Réglez le temps de cuisson pour : 25 minutes avec la touche KEEP WARM en mode KEEP WARM.

AUTRES MODÈLES

Réglez le temps pour : MANUAL/PRESSURE COOK.

Réglez le temps de cuisson pour : 35 minutes avec le démarrage de KEEP WARM (GARDER CHAUD)

Quand la cuisson est terminée laisser la pression descendre naturellement 20 m.

Retirer le plat chaud à l'aide de papier alu. Découvrir et laisser refroidir 5 minutes. Passez un couteau sur le pourtour intérieur du plat pour décoller le gâteau. Déposer un grand plateau ou un support à gâteau sur le plat de cuisson. Retourner le gâteau à l'envers, puis tapoter et secouer le plat de cuisson pour libérer le gâteau et laisser la "sauce" aux pommes couler sur le gâteau. Laisser refroidir pendant 15 minutes, puis servir chaud.

IP DE 3 PINTES. Pour un ip de 3 pintes, utilisez 1 tasse d'eau, coupez les ingrédients restants en deux et utilisez un plat rond à côté élevé de 1 pinte.

Arroser les tranches de crème épaisse réchauffée. Remplacer les pommes par 2 poires Bosc ou Bartlett moyennes, équeutées, évidées et tranchées finement.

Incorporer jusqu'à ¼ tasse de raisins secs après avoir ajouté le lait.

Traduit de : the instant pot bible.