

POUDING CHÔMEUR À L'INSTANT POT

POUR LA PÂTE

Dans un petit bol mélanger les ingrédients secs :

- 1 1/2 tasse de **farine**
- 3 c. à thé de **poudre à pâte**
- Une bonne pincée de **sel**

Dans un bol moyen, mélanger au fouet à main :

- 2 **œufs**
- 1/2 tasse de **sucré**
- 1/4 tasse de **beurre MOU**
- 1/2 tasse de **lait**

Ajouter les ingrédients secs à ce mélange et mélanger à la cuillère de bois.

POUR LA SAUCE :

Mélanger dans un autre bol :

2 tasses de **cassonade**
2 tasses d'**eau TRÈS BOUILLANTE**
2 c. à soupe de **farine**
1 c à thé de **vanille**
Une noix de **beurre**

CUISSON :

- Dans un moule à gâteau de 8 x 4 (non graissé) verser la préparation de pâte et égaliser sans presser.
- Verser ensuite le mélange de sauce BOUILLANTE doucement, en prenant soin de ralentir le jet à l'aide d'une spatule ou prendre une louche. Le gâteau devrait remonter à la surface assez rapidement.
- Couvrir le moule avec un papier d'aluminium.
- Dans l'Instant Pot mettre 1 ½ tasse ou 2 tasses d'eau bouillante (selon notre modèle 6 ou 8) dans le fond. Ajouter le gâteau sur son trivet.

MANUAL (Pressure Cook) 18 MINUTES, NR 10

Recette de base de Rene J. O'Brien

Membre du groupe **Instant Pot Recettes et Trucs Québec** depuis le 3 mars 2019

Adaptée par Carole Belzil, 1^{er} mai 2019