

Pudding au pain aux raisins et à la cannelle

(FAIT AVEC DES BAGELS)



4 à 6 portions

½ tasses d'eau (voir note)

Spray de cuisson ou beurre pour graisser le plat de cuisson

4 gros œufs, à température ambiante

2 tasses de lait entier

2 cuillères à soupe de cassonade pâle

½ cuillère à café d'extrait de vanille

¼ cuillère à café de sel de table

3 gros bagels cannelle-raisin, coupés en deux comme pour gaire au grille-pain, puis les moitiés coupées en morceaux de 1 pouce

1. Verser l'eau dans l'instant pot et y placer le support..

2. Enrober ou beurrer généreusement l'intérieur d'un moule à soufflé rond de 2 pintes à côté haut avec le beurre ou le spray à cuisson. Faire une bande en papier d'aluminium et la placer sous le plat.

3. Fouetter les œufs, le lait, la cassonade, la vanille et le sel dans un grand bol jusqu'à homogénéité, environ 1 minute. Ajouter les morceaux de bagel, bien mélanger et réserver pendant 10 minutes pour absorber une plus grande quantité du mélange d'œufs.

4. Remuer de nouveau le mélange de bagels, puis empiler les morceaux dans le plat de cuisson préparé, en versant tout liquide supplémentaire sur les bagels. (N'appuyez pas pour les compacter, mais essayez d'obtenir une couche aussi uniforme que possible.) Couvrez bien le plat de cuisson avec du papier d'aluminium, puis utilisez la bande de papier pour ramasser et abaisser le plat de cuisson sur le support. Rabattez les extrémités de la bande de papier pour qu'elles tiennent pliées sur le dessus du plat. Verrouiller le couvercle sur l'instant pot.

POUR L'INSTANT POT MAX.

5. Régler l'appareil pour : **MANUAL/PRESSURE COOK MAX.**

Temps de cuisson : 10 minutes avec la touche **KEEP WARM** en mode **KEEP WARM** éteinte

POUR LES AUTRES MODÈLES

Régler l'appareil pour : **MANUAL/PRESSURE COOK HIGH.**

Temps de cuisson : 12 minutes avec la touche **KEEP WARM** en mode **KEEP WARM** éteinte

6. Une fois la cuisson terminée, éteindre l'appareil et laisser la pression revenir naturellement à la normale pendant 10 minutes. Ensuite, utilisez la méthode de dégagement rapide pour éliminer toute pression résiduelle dans l'instant pot. Déverrouillez le couvercle et ouvrir. Utilisez la bande de papier alu. pour transférer le plat de cuisson chaud sur une grille. Découvrir et laisser refroidir 10 minutes avant de servir.

IP 3 PINTES

Utiliser 1 tasse d'eau réduire de moitié tous les ingrédients restants et utiliser un moule à soufflé rond de 1 pinte, à côté haut- Pour cette recette, utilisez n'importe quel bagel sucré aromatisé aux bleuets et aux pépites de chocolat.

- Pour un mélange sucré-salé, faire frire jusqu'à 4 fines tranches de bacon jusqu'à ce qu'elles soient croquantes, puis refroidir et hacher en petits morceaux pour les incorporer au mélange d'œufs avec les morceaux de bagels.

Note de la traductrice : pour un ip de 6 pintes ajouter 1 t. d'eau et pour le 8 pintes 1 1/2.

Traduit de : the instant pot bible.