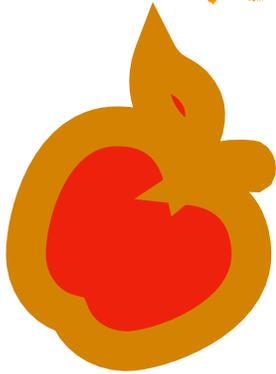


# Pouding au pain aux pommes



**Temps de préparation: 5 minutes**

**Temps de cuisson: 10 minutes :**

**1 tasse de beurre fondu (v. note)**

**8 morceaux de pain**

**1 tasse de sirop  
d'érable**

**5 oeufs**

**1 tasse de crème à fouetter**

**1 cuillère à thé d'extrait de  
vanille**

**1 cuillère à soupe de cannelle**

**1 tasse de compote de pommes**



*Note de la traductrice : 8 morceaux de pain, j'utiliserais 8 tranche de pain. Pour le beurre en fait il faut la quantité nécessaire pour graisser le plat.*

**Graisser un plat allant au four qui entre dans l'instant pot.**

**Mélanger le sirop, les œufs, la crème, la cannelle, la compote de pommes et la vanille. Placer le pain dans l'autocuiseur et verser dessus le mélange de crème. Couvrir de papier d'aluminium.. Cuire 12 minutes à **MANUAL/PRESSURE COOK** et laisser la pression descendre naturellement. Servir avec de la glace à la vanille.**

**Traduit de : Instant Pot Cookbook : 130 Easy Recipes to Satisfy Everyone de Shon Brooks.**

