

Pouding au pain à l'érable

Temps de préparation: 5 minutes

Temps de cuisson: 10 minutes

1 tasse de beurre fondu

7 morceaux de pain

1 tasse de sirop d'érable

4 œufs

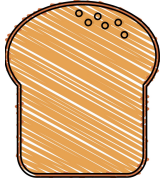
1 tasse de crème à fouetter

1 cuillère à thé d'extrait de vanille

Note de la traductrice : La recette demande 7



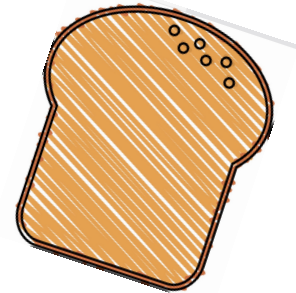
morceaux de pain moi je mettrais 7 tranches.



Graisser, un moule allant au four qui convient à votre autocuiseur, avec le beurre. Mélanger le sirop, les œufs, la crème et la vanille. Placez le pain dans l'autocuiseur et versez dessus le mélange de crème. Couvrir de papier d'aluminium. Cuire à **MANUAL/PRESSURE pendant 12 minutes et laisser la pression descendre naturellement. Servir avec de la glace à la vanille.**

(Recette non testée).

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



H