

2 tasses de farine  
2 oeufs, battus  
3 cuillères à café de poudre à pâte  
1 livre de myrtilles  
5 cuillères à soupe de chapelure  
séchée  
1 tasse de beurre haché  
1 tasse de sucre granulé  
10 onces de lait  
1 cuillère à café de sel  
Crème fouettée pour servir



Mélanger les ingrédients secs dans un bol. Ajouter le beurre et mélanger. Ajouter le lait et les oeufs et bien battre. Ajouter les myrtilles et remuer. Transférer dans un moule à pâtisserie graissé. Placez le support de l'instat pot dans la cuve. Verser 2 tasses d'eau. Placez le plat sur le dessous de support. Couvrez et réglez l'option Steam et la minuterie pendant 15 minutes.

Réglez maintenant l'option Manual/pressure la minuterie pendant 35 minutes.

À la fin de la cuisson faire descendre la pression rapidement.

Traduit de : Stewart, Diane Instant Pot: Top 1001 Instant Pot Recipes For