

# Pouding aux fraises

Temps de préparation : 4 minutes

Temps de cuisson : 15 minutes

2 tasses de fraises fraîches coupées en rondelles  
3 cuillères à table de beurre  
2 tasses de lait de coco  
1 tasse de sucre brun  
1/2 tasse de farine tout usage  
1 oeuf battu  
1 cuillère à thé de vanille  
1 tasse de crème fouettée



Mettre l'ip en mode **SAUTÉ** et y faire fondre le beurre. Ajouter la farine et brasser continuellement jusqu'à ce que la farine soit légèrement dorée. Ajouter ensuite le lait, l'oeuf battu, l'extrait de vanille et bien mélanger. Ajoutez le sucre et les fraises. Fermer le couvercle, cuire en mode **MANUAL/PRESSURE**

**pendant 10 minutes. Faire descendre la pression rapidement. Servir avec la crème fouettée.**

**(Recette non testée).**

**Traduit de : INSTANT POT 50 RECIPES. QUICK & EASY.: Recipes for busy MUMS de Daniel Hal**