



Pouding au pain

2 oeufs

½ Tasse Sucre

1 ½ Tasse Crème épaisse

1 ½ c. à thé de Cannelle

½ c. à table de pâte de gousse de vanille ou d'extrait de vanille pure

6-8 oz. Pain épais ou rassis ou croissants, environ 8 tranches, coupées en dés

Sauce au beurre et au rhum

1/3 Tasse Sucre

3 ½ c. à table Jus de Pomme

3 ½ c. à table de sucre brun foncé

¼ Tasse Crème épaisse

¾ c. à thé d'extrait de rhum ou rhum

1/3 Tasse de beurre non salé

¼ c. à thé de pâtes de gousses de vanille ou d'extrait de vanille pure

Couper et placer les cubes de pain Dans un grand bol, réserver.

Dans une petite casserole, mélanger la crème, le sucre et la cannelle à feu moyen jusqu'à ce qu'ils soient chauds mais pas cuits à la vapeur. Retirer du feu et ajouter la vanille.

Dans une tasse à mesurer liquide, fouettez les œufs. Tempérer lentement le mélange d'œufs en ajoutant environ du mélange de crème chaude et en fouettant continuellement. Ajoutez lentement le mélange d'œufs au reste du mélange de crème épaisse et mélangez au fouet.

Versez le mélange de crème à travers une passoire sur les morceaux de pain pour enlever les grumeaux. Plier la crème dans le pain et laisser tous les morceaux se recouvrir. Veillez à ne pas trop mélanger et créer une bouillie visqueuse. Faire tremper pendant environ 5 minutes.

Répartissez le mélange de pain dans 4-6 petits ramequins ou dans des moules à gâteaux de 2, 6 pouces. Couvrir chaque ramequin avec du papier d'aluminium.

Placez le dessous de plat et 1 tasse d'eau dans le pot instantané, et empilez les ramequins ou les moules à pâtisserie de manière uniforme. Si vous utilisez les moules à gâteaux, utilisez un dessous-de-plat, deux baguettes pour créer un espace vide entre les deux moules à gâteaux. Ne pas empiler les deux moules à gâteaux directement l'un sur l'autre sans que quelque chose les sépare.

Cuire pendant 30-35 minutes à haute pression manuelle (30 min pour les ramequins, plus de temps pour les casseroles plus grandes), puis permettre un relâchement naturel de 5-10 minutes. Ensuite, relâchez le reste de la pression et retirez délicatement du Instant Pot .
Délicieux avec les baies, la crème fouettée et la sauce au beurre et au rhum!

Sauce au beurre et au rhum

Mélanger les sucres, le jus de pomme et la crème épaisse dans une petite casserole et mélanger. Si vous utilisez du rhum, ajoutez-le également au mélange à ce moment-là. Si vous utilisez extrait, ajoutez-le à l'étape deux. Porter à ébullition pendant cinq minutes en remuant constamment.

Retirer du feu et ajouter les extraits. Remuer pour combiner.

Ajouter le beurre dans la cuillère à soupe à la sauce en remuant constamment. Si possible, utilisez un mélangeur à immersion pour mélanger la sauce et le beurre, ou laissez-le refroidir légèrement et incorporez-le dans un mélangeur ou dans Magic Bullet.

A conserver au réfrigérateur ou dans un pot mason et à savourer avec du pouding au pain Instant Pot, sur de la crème glacée, du pain perdu, des pancakes, des gaufres ou comme trempette avec des fruits.