

# Pouding chômeur

**Cuisson 25 m**

**Dépressurisation rapide**

**1 t. de sirop d'érable**

**1 t. de crème épaisse**

**1/2 t. de cassonade**

**1/2 t. de beurre**

**1/4 de t. de sucre**

**2 oeufs**

**1/2 c. à thé de  
vanille**

**1 1/2 t. de farine**

**1,2 c. à thé de poudre à pâte**

**1/4 c. à thé de sel**



**Mélanger le sirop d'érable, la crème, la cassonade et les verser dans une casserole et amener à ébullition. Retirer du feu.**

**Crémer le beurre et le sucre et battre à la mixette jusqu'à ce que la préparation soit mousseuse. Ajouter les oeufs et la vanille. Ajouter la farine, la poudre à pâte et le sel et bien battre jusqu'à consistance d'une pâte à biscuits.**

**Verser le mélange de sirop dans 6 ramequins de 6 onces, 1/2 po par ramequin.**

**Verser la pâte dans chacun des ramequins. Verser le sirop qui reste sur chaque ramequin pour le remplir jusqu'en haut.**

**Emballer chaque ramequin avec du papier d'aluminium beurré. Mettre le support dans le fond du ip et verser 2 t. d'eau. Empiler les ramequins les uns sur les autres sur le support dans le ip. Cuire 25 m. à MANUAL, et dépressuriser rapidement. Sortir les ramequins, enlever le papier d'aluminium, laisser tiédir et servir avec de la crème ou de la crème sûre si désiré.**

**Note de la traductrice : j'ai fait la recette et je l'ai trouvé trop cuite. La prochaine fois je vais enlever 5. m.**

**Traduit de et photo de :**

**Delicious Under Pressure: Over 100 Pressure Cooker and Instant Pot TM Recipes (The Blue Jean Chef) » de Meredith Laurence.**