



Tarte au chocolat

Ingrédients

10 onces de pépites de chocolat mi-sucré

6 c. à table de beurre non salé

4 gros œufs, à la température de la pièce

3 c. à table de miel

¼ c. à thé de sel

Poudre de cacao de procédé hollandais, pour saupoudrer

Crème fraîche pour servir

Mode d'emploi

Versez une tasse d'eau dans l'Instant pot. Tapisser un moule à charnière de 7 po ou tout autre moule de 7 po à fond amovible d'un rond de parchemin et graisser les côtés et le fond tapissé de papier d'enduit végétal ou de beurre ramolli.

Mettre les pépites de chocolat dans un bol de taille moyenne allant au micro-ondes et mettre au micro-ondes. Chauffer à intervalles de 30 secondes, en remuant après chaque fois, jusqu'à ce que le mélange soit fondu. Ajouter immédiatement le beurre et fouetter jusqu'à homogénéité.

Ajouter les œufs un à la fois, en fouettant après chaque, jusqu'à ce qu'ils soient mélangés.

Ajouter le miel et le sel et fouetter jusqu'à ce que la pâte soit brillante et lisse.

Transférer la pâte dans le moule préparé et tapoter le moule contre le comptoir pour faire éclater les bulles d'air. Vous ne pourrez probablement pas tous les faire éclater... Couvrez bien la casserole d'une feuille de papier d'aluminium, en prenant soin de replier les bords de la feuille sous la moule, et non sur le dessus (comme je l'ai fait). Placez le dessous de plat dans l'Instant pot et abaissez le gâteau sur le dessous de plat.

Fixez le couvercle et réglez le valve de pression sur « sealing ». Sélectionnez manual/pressure cook et réglez le temps de cuisson sur 25 minutes à haute pression (On suggère 30, mais je pense que 25 pourrait être le chiffre magique - et si ce n'est pas le cas (ex : le gâteau ne semble pas assez cuit à 25), vous pouvez remettre le couvercle et le cuire 5 minutes supplémentaires). La casserole mettra environ 5 minutes à se mettre sous pression avant que le temps de cuisson ne commence.

Une fois le programme de cuisson terminé, laissez le cuiseur relâcher naturellement la pression pendant 15 minutes, puis mettez la soupape de pression en position « venting » et relâchez le reste de la vapeur. Ouvrez le pot et enlevez soigneusement le gâteau.

Je n'ai jamais eu de mal à soulever quelque chose de chaud du pot sans une écharpe, mais si vous avez peur de vous brûler, attendez de retirer le gâteau jusqu'à ce qu'il soit suffisamment refroidi pour le manipuler facilement.

Retirer le papier d'aluminium, en prenant soin de ne pas verser la condensation recueillie sur le gâteau, et laisser refroidir le gâteau à la température ambiante sur le comptoir. Retirer les côtés du moule à charnière, en passant un couteau à éplucher sur les bords, et placer le gâteau dans le réfrigérateur enveloppé dans une pellicule plastique jusqu'à refroidissement, environ 2 heures.

Retirer le fond du moule, en glissant un couteau entre le papier et le morceau de métal et en le secouant un peu jusqu'à ce que le gâteau se détache. Saupoudrer de poudre de cacao et servir froid ou à température ambiante avec une pincée de crème fraîche.

<https://www.jessiesheehanbakes.com/2019/11/07/instant-pot-flourless-chocolate-torte/>