

Pouding au jambon et au fromage

Préparation: 10 minutes

Cuisson: 15-20 minutes

Portions: 4-6



Ingrédients:

1 petite miche de pain au levain 8 oz. (3-4 tranches épaisses de pain ordinaire travaillera)

3 c. à table de beurre

8 oz de jambon coupé en morceaux de 1/2 pouce d'épaisseur

1 tasse de fromage cheddar râpé

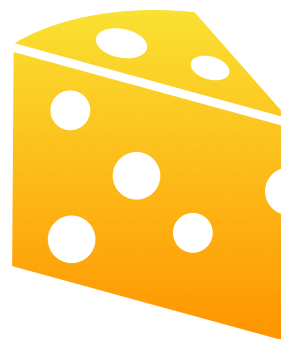
4 oeufs

1 tasse de lait

1 c. à thé de moutarde sèche

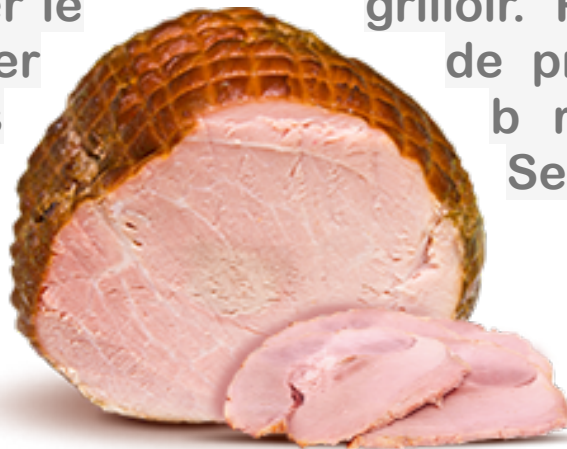
1/2 c. à thé de sel

1/8 c. à thé de poivre



Graissez l'intérieur d'un moule à charnière ou d'un moule à soufflé de 6,5 po avec un aérosol de cuisson. Beurrer d'un côté chaque tranche de pain et couper en cubes de 1 pouce. Placez le pain sur le fond de la casserole. Ajouter une couche de jambon

puis de fromage. Battre le lait, les oeufs, la moutarde, le sel et le poivre dans un bol moyen et verser sur le mélange de pain. Ajouter une tasse d'eau au fond du pot et mettre le support. Couvrir le plat avec du papier d'aluminium. Placez le pudding au pain sur le dessous de plat. Fermez et verrouillez le couvercle; fermer la soupape de décharge. Réglez sur **Manuel/Pressure** à haute pression pendant 15 minutes ou 20 minutes si vous préférez un pudding plus ferme. Lorsque la minuterie s'éteint, prévoir une libération de pression naturelle de 15 minutes. Relâchez la pression restante manuellement. Retirez délicatement le couvercle. Retirez le pudding et retirez le papier d'aluminium. Préchauffer le four à 350 ou allumer le grilloir. Placer dans le four et regarder de près jusqu'à ce que le dessus légèrement brunisse. Servez chaud et appréciez.



Traduction de :

King, Stanley Instant Pot Cookbook : Delicious, Simple, and Quick Instant Pot Electric Pressure Cooker Recipes That Anyone Can Cook