

Pain doré aux bananes



INGRÉDIENTS

5-6 tranches de pain français, coupées en cubes
4 bananes, tranchées
2 cuillères à soupe de cassonade
¼ tasse de fromage à la crème
3 oeufs
½ tasse de lait
1 cuillère à soupe de sucre blanc
1 cuillère à café d'extrait de vanille
½ cuillère à café de cannelle moulue
2 cuillères à soupe de beurre frais, tranché
¼ tasse de pacanes, hachées
Sirop d'érable pur (facultatif)

INSTRUCTIONS

1. Trancher le pain français en cubes.
2. Graisser un plat de cuisson rond autant que possible pour qu'il entre dans votre cuve sur la grille
3. Ajouter une couche de pain dans le bol.
4. Ajouter une couche de banane en tranches sur le pain, puis saupoudrer une cuillère à soupe de sucre brun sur les bananes.
5. Dans un micro-ondes, faire fondre le fromage à la crème 30 à 45 secondes jusqu'à ce qu'il soit suffisamment crémeux pour se répandre.
6. Couvrir les bananes et le pain avec du fromage à la crème.
7. Ajouter le reste du pain dans le bol et déposer une autre couche de tranche de banane sur le pain. Saupoudrer une cuillère à soupe de sucre brun sur les bananes et la moitié des noix de pécan sur le dessus.
8. Placez des morceaux de beurre tranchés sur le pain comme couche supérieure.

Dans un bol à mélanger, battre les oeufs avec un fouet. Fouetter le lait, le sucre blanc, la vanille et la cannelle dans le mélange aux œufs.

Verser le mélange d'œufs sur le pain, en veillant à bien enrober le pain.

Versez $\frac{3}{4}$ tasse d'eau dans le pot de l'autocuiseur et placez la grille au fond du pot. Mettez votre plat de cuisson rempli de votre recette dans la cuve.

Verrouillez le couvercle en place.

Sélectionnez Haute pression et réglez la minuterie sur 25 minutes.

Si vous utilisez un Instant Pot, sélectionnez le bouton porridge, puis ajoutez 5 minutes à l'heure de cuisson.

Lorsque la minuterie s'éteint, éteignez l'autocuiseur et tournez la soupape de décharge de vapeur à "ventilation" pour libérer la pression.

Lorsque la soupape de pression tombe, retirez le couvercle et enlevez l'assiette de la marmite sous pression.

Laisser reposer pendant 5-6 minutes, puis garnir de bananes tranchées, de noix et de sirop d'érable avant de servir.

REMARQUES 20 minutes de cuisson seront parfaites si vous manquez de temps! Gardez la casserole dans l'autocuiseur pour chauffer pendant 5 minutes avant de retirer le couvercle.

Si vous voulez une garniture croustillante, mettez le plat sous le gril dans le four pour faire dorer le dessus.