

# Gâteau mi-cuit

## Ingredients

- \* 1 bâtonnet de beurre
- \* 3 œufs
- \* 1 jaune d'œuf
- \* 1 tasse brisures de chocolat semi-sucré
- \* 1 c à soupe d'essence de vanille
- \* 6 c à soupe de farine
- \* 1 tasse sucre en poudre
- \* 4 Pyrex ou ramequins 6oz

## Instructions

1. placer brisures de chocolat et le beurre dans un bol allant au microondes et chauffer à pleine puissance pour environ 1 minute à 1 minute 30 (selon la puissance de votre appareil) puis bien mélanger.
2. Ajouter sucre en poudre et mélanger jusqu'à homogénéité.
3. Ajouter les œufs et le jaune d'œuf et bien mélanger.
4. Ajouter vanille et farine et mélanger.
5. Huiler les ramequins avec huile (olive, avocat, ou autre végétal) ou avec du PAM.
6. Repartir la pâte également entre les 4 ramequins.
7. Placer la grille au fond de votre IP et y ajouter une à deux tasses d'eau.
8. Placer les ramequins sur la grille.
9. Cuire à MANUAL/PRESSURE COOK à HIGH pour 9 minutes.
10. Quick release
11. Retirer du IP et placer à l'envers sur une assiette. (Astuce: passer un couteau tout le tour du gâteau avant de le renverser).

Traduit de : Adventures of a nurse.

