



## Gâteau renversé aux pommes

Temps de préparation: 10 minutes

Temps de cuisson: 20 minutes

Portions: 8

### Ingrédients:

1 pomme tranchée

1 pomme hachée

2 tasses d'eau

1 tasse de ricotta ( ou yogourt nature ou lait)

¼ tasse de sucre non raffiné

1 cuillère à soupe de jus de citron

1 oeuf

1 cuillère à thé d'extrait de vanille

3 cuillères à thé huile d'olive

1 tasse de farine blanche

2 cuillères à thé de levure chimique (poudre à pâte)

1/8 cuillère à thé de cannelle en poudre

1 cuillère à thé de bicarbonate de soude

### Instructions:

Mettez la pomme hachée et la pomme coupée en tranches dans deux bols, ajoutez le jus de citron. Mettre de côté.

Tapisser un plat résistant à la chaleur avec du papier parchemin. Le graisser avec de l'huile et saupoudrer de farine.

Saupoudrer un peu de sucre sur le fond du plat et disposer les pommes tranchée sur le dessus.

Dans un bol, mélanger l'œuf avec le fromage, le sucre, l'extrait de vanille et l'huile et bien mélanger. Ajouter la farine, la poudre à pâte et le soda et la cannelle et remuer à nouveau. Ajouter la pomme hachée, mélanger et verser le tout dans la plat.

Ajouter l'eau à la cuve du Instant Pot, mettre la grille et ajouter le plat à l'intérieur, couvrir et laisser cuire à puissance maximale pendant 20 minutes MANUAL/PRESSURE COOK , QR.  
Retourner le gâteau dans une assiette et servir chaud.

Traduit de : Instant Pot Cookbook: 777 Instant Pot Recipes. Delicious Meals to Enjoy With Your Family  
Jacynthe Servant