



Recherche...



(<https://cuisineravecmiceline.com/wp-content/uploads/2019/02/Grands-Pèresassiette.jpg>)

Grands-Pères aux bleuets dans l'Instant Pot

5 (100%) 1 vote[s]

Je suis amatrice de desserts et les pâtisseries aux fruits sont mes préférées. Vous aimerez ces Grands-Pères ni trop riche ni trop sucré. J'ai adoré le goût frais et fruité de la sauce qui est meilleure lorsqu'ils sont cuits sur la cuisinière.

Habituellement les Grands-Pères cuisent dans une casserole sur la cuisinière et pour que la pâte lève bien il faut les faire cuire à la bonne température et résister à l'envie de soulever le couvercle pendant la cuisson. Plus de souci avec l'Instant Pot car on n'a plus à se demander si la casserole chauffe à la bonne température et on est pas tenté de soulever le couvercle avant la fin de la cuisson!

Si vous n'avez pas de support à longs manches pour Instant Pot, préparer une bande de papier d'aluminium « sling ». Superposer deux longueurs de 2 pieds de papier aluminium, plier en deux sur la longueur. Mettre le moule à cuire au centre juste avant de le mettre dans le bol de l'Instant Pot. Replier les bouts plusieurs fois pour former des poignées. Soulever le moule avec ces poignées pour le mettre dans l'Instant Pot.



(<https://cuisineravecmiceline.com/wp-content/uploads/2019/02/suppoer-silietmoule.jpg>)



(<https://cuisineravecmiceline.com/wp-content/uploads/2019/02/grands-pères-fini.jpg>)



Portions: 6

Notez que le temps de cuisson tient compte du temps que l'Instant Pot prend pour débiter la cuisson et le temps de repos avant l'évacuation.

 TEMPS DE PRÉPARATION
20 mins

 TEMPS DE CUISSON
38 mins

 TEMPS TOTAL
58 mins

 (<https://cuisineravecMicheline.com/fr/recettes/grands-peres-aux-bleuets-dans-linstant-pot/>)
print 1



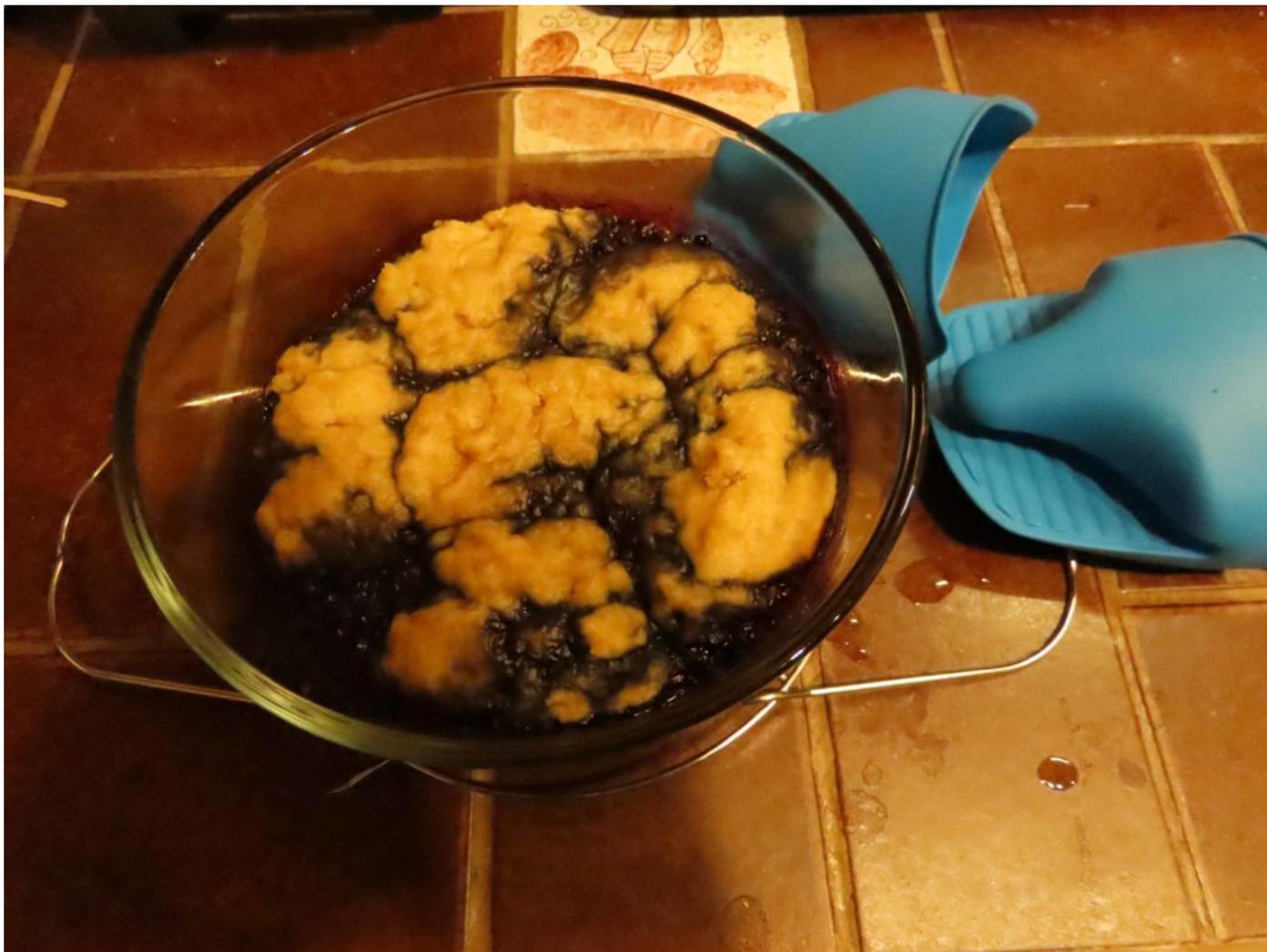
- 450 g (2 tasses) de bleuets frais ou décongelés
- 65 g (1/3 de tasse) de sucre
- Une pincée de gingembre moulu
- 125 ml (1/2 tasse) d'eau
- 185 g (1 1/2 tasse) de farine tout usage
- 15 ml (1 c. à soupe) de poudre à pâte
- 65 g (1/3 de tasse) de cassonade
- Une pincée de cannelle moulue
- 45 g (3 c. à soupe) de beurre
- 125 ml (1/2 de tasse) de lait
- Crème pour servir (facultatif)

- 1** Mettre 375 ml (1 ½ tasse) d'eau dans le bol de l'Instant Pot et y déposer la grille. Placer un support à longs manches en silicone ou une bande de papier aluminium à côté de l'Instant Pot.
- 2** Déposer les bleuets, le sucre, le gingembre et l'eau dans un moule à soufflé d'environ 1 ½ litres ou un moule de forme similaire. Cuire 6 minutes à puissance maximale dans le four à micro-ondes.
- 3** Dans un bol moyen, mélanger la farine, la poudre à pâte, la cassonade et la cannelle. Incorporer le beurre à l'aide d'un coupe-pâte. Ajouter le lait et remuer jusqu'à homogène sans plus. Pour préparer la pâte au robot culinaire, mélanger les ingrédients secs, incorporer le beurre par quelques pulsions. Ajouter le lait pendant que l'appareil est en marche et l'arrêter aussitôt que la pâte est formée.
- 4** Déposer 6 grosses cuillerées de pâte sur la sauce aux bleuets en laissant un espace entre les cuillerées. Couvrir le moule de papier aluminium en le scellant bien.

- 5 Déposer le moule sur le support à longs manches ou la bande de papier aluminium et mettre le moule dans l'Instant Pot. Couvrir et mettre le bouton d'évacuation à pression. Sélectionner « Pressure ou Manuel », mettre 16 minutes à « high » avec « warm à off ». Peser sur « start ». (L'appareil prend environ 6 minutes avant de commencer la cuisson.)



- 6 Lorsque la cuisson est terminée, laisser reposer ⌚ **10 Minutes** et évacuer la pression. Retirer le moule de l'autocuiseur et laisser reposer 30 minutes avant de servir.



- ◆ Étiquettes > autocuiseur (<https://cuisineravecmiceline.com/fr/tag/autocuiseur/>), cuisine québécoise (<https://cuisineravecmiceline.com/fr/tag/cuisine-quebecoise/>), dessert (<https://cuisineravecmiceline.com/fr/tag/dessert/>), grands-pères (<https://cuisineravecmiceline.com/fr/tag/grands-peres/>)
- Catégories > Au Menu (<https://cuisineravecmiceline.com/fr/cat%C3%A9gorie/recettes/au-menu/>), Cuisine Québécoise (<https://cuisineravecmiceline.com/fr/cat%C3%A9gorie/recettes/cuisines/cuisine-quebecoise/>), Cuisines (<https://cuisineravecmiceline.com/fr/cat%C3%A9gorie/recettes/cuisines/>), Desserts (<https://cuisineravecmiceline.com/fr/cat%C3%A9gorie/recettes/au-menu/desserts/>), Recettes (<https://cuisineravecmiceline.com/fr/cat%C3%A9gorie/recettes/>), Recettes Instant Pot (<https://cuisineravecmiceline.com/fr/cat%C3%A9gorie/recettes/recettes-instant-pot/>), Végétarien (<https://cuisineravecmiceline.com/fr/cat%C3%A9gorie/recettes/vegetarien-recettes/>)



(<https://cuisineravecmiceline.com/fr/soupe->



(<https://cuisineravecmiceline.com/fr/poitri->



(<https://cuisineravecmiceline.com/fr/a-propos/>)

Micheline Mongrain-Dontigny

(<https://cuisineravecmiceline.com/fr/a-propos/>)

Laisser un commentaire

Votre adresse courriel ne sera pas publiée.

NOM

COURRIEL

SITE WEB

COMMENTAIRE

LAISSER UN COMMENTAIRE



(/a-propos/)

Bonjour, je m'appelle Micheline
C'est un plaisir de vous
accompagner
dans votre Cuisine!

À Propos
(<https://cuisineravecmiceline.com/fr/a-propos/>)



INFOLETTRE

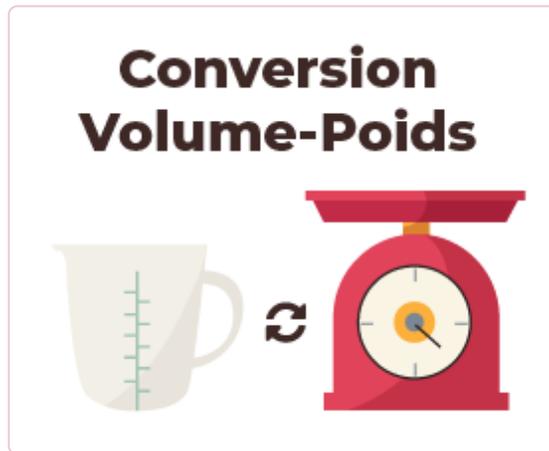
Soyez au courant de mes
toutes nouvelles recettes

Abonnez-Vous!



(<https://cuisineravecmiceline.com//les-grands-classiques-de->

la-cuisine-d/)



(<https://cuisineravecMicheline.com/fr/conversion-volume-poids-des-aliments/>)

Guide de températures
(<https://cuisineravecMicheline.com/fr/guide-de-temperatures-des-cuissons/>)



(<https://cuisineravecMicheline.com/fr/guide-de-temperatures-des-cuissons/>)



(<https://cuisineravecmiceline.com/fr/donations/>)

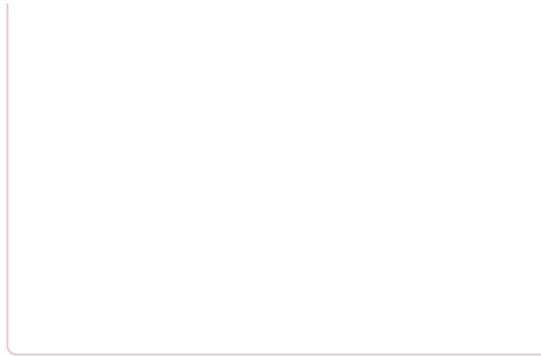
**VOUS AIMEZ NOS
RECETTES !**

Offrez-nous du café
(<https://cuisineravecmiceline.com/fr/donations/>)

Traditional Quebec Cooking: a treasure of heirloom recipes: Une collection de recettes familiales simples et savoureuses, faciles à préparer



Julian Armstrong
The Gazette, Food



RECHERCHEZ



INSCRIVEZ-VOUS À MON INFOLETTRE!

Courriel:

M'abonner

RETROUVEZ-MOI SUR



(<https://www.facebook.com/Cuisiner-avec-Micheline-Mongrain-Dontigny-300502856396/>)



(https://www.instagram.com/micheline_mongraindontigny/)



(<https://twitter.com/michelinemong>)



(<https://www.pinterest.fr/michelinemong/>)

AUTEUR

À Propos

Contact

Conditions

PETITS CARACTÈRES

Toutes images et contenu de ce site web ne sont pas libres de droit. Merci de ne pas les utiliser sans mon autorisation.

Cuisiner avec Micheline - © 2009 - 2019

DESIGN PAR

Sébastien Dontigny (<mailto:sebastiendontigny@live.com>)