



Pain d'œufs pour recettes

1 1/2 tasse Eau (pour l'autocuiseur) Utiliser 2 tasses pour un format de 8 pintes et plus.
8 - 10 oeufs (si vous utilisez plus d'oeufs, augmentez le temps de cuisson d'une à trois minutes)

Mode d'emploi

Ajouter l'eau dans la cuve du Instant Pot. Mettre le sous plat (trivet).
Vaporiser un enduit végétal antiadhésif un moule de 7" allant au four.
Casser les œufs dans le moule allant au four.
Placez le moule sur le trivet, à l'intérieur de l'autocuiseur.
Fermez le couvercle et réglez la valve à sealing.

Appuyez sur le bouton Pressure Cook/Manual, puis sur le bouton +/- ou le cadran pour sélectionner 5 minutes si vous utilisez un moule de 7 po (6 minutes si vous utilisez un moule de 6 po). Utiliser la haute pression. S'ils ne cuisent pas complètement dans le temps imparti, il suffit de remettre le couvercle et de les laisser finir la cuisson avec la chaleur résiduel.
Lorsque le cycle de cuisson est terminé, laisser reposer l'autocuiseur pendant 2 minutes.
Tournez ensuite la valve en position venting pour relâcher rapidement la pression/vapeur restante.

Lorsque la goupille dans le couvercle tombe, ouvrez le couvercle.
Utilisez des gants de cuisine (j'aime bien ceux en silicone) pour saisir les poignées et soulever délicatement le moule de l'autocuiseur.
Inverser le moule sur une planche à découper pour retirer le pain aux œufs et laisser refroidir.

Hacher le pain aux œufs à la taille désirée et l'utiliser dans une **salade aux œufs, une salade de pommes de terre ou d'autres recettes !**

P.s. si vous utilisez un plat de verre le temps de cuisson peut être plus long.

<https://www.simplyhappyfoodie.com/instant-pot-egg-loaf/>