

Pain doré canelle raisins

Préparation 10 m.

Portions 4

1 1/2 t. d'eau

1 c. à thé de beurre

3 gros oeufs

1 t. de lait 2% ou 3,25%

2 c. à table de sirop d'érable et plus pour le service

1 c. à thé de vanille

3 t, de pain au raisin légèrement grillé coupé en cubes de 3/4 de pouces.

1 c. à thé de sucre (optionnel)

Mettre l'eau dans le ip puis la grille.

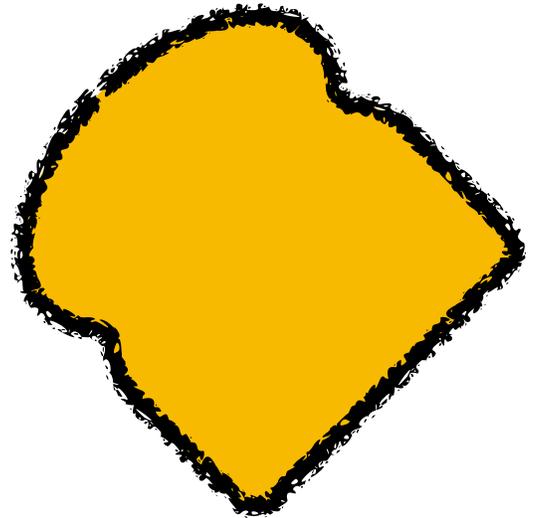
Beurrer un plat pouvant aller dans le ip.

Mélanger le sirop, les oeufs, le lait et la vanille.

Mettre les cubes de pain dans le mélange.

Laisser reposer 5 m.

Verser le mélange dans le plat en faisant en sorte que le pain soit submergé.



Mettre le plat sur le support et fermer le couvercle Cuire 15 m. sur MANUAL et descendre la pression rapidement.

Pour un goût plus croustillant saupoudrer de sucre et mettre à Broil.

Servir avec du sirop si désiré.

Traduit de :

Randolph, Laurel. Instant pot electric pressure cooker cookbook : easy recipes for fast and healthy meals.