

Crème Brûlée



Portions: 6
Temps de
préparation: 6 minutes
Temps de cuisson: 20 minutes

8 jaunes d'œufs
1/3 tasse de sucre granulé
Une pincée de sel
1 1/2 cuillère à thé de vanille
2 tasses de crème épaisse
6 cuillères à soupe de sucre
fin



ThisPilgrimLife.com

Placez un panier à vapeur dans l'instant pot et versez une tasse d'eau.

Dans un bol à mélanger, mélanger les jaunes d'œufs, le sucre granulé et le sel. Verser la vanille et la crème et fouetter jusqu'à ce que le tout soit bien mélangé. Filtrer le mélange pour enlever les grumeaux et verser dans des ramequins. Couvrir les ramequins avec une feuille d'aluminium. Placer sur le dessus du panier à vapeur. Appuyez sur le bouton STEAM et réglez le

temps de cuisson à 6 minutes. Libérez la pression naturellement. Retirer et saupoudrer de sucre sur la crème. (1)

(1) Note de la traductrice : normalement, lorsque la crème brûlée est cuite on la met au frigo env. 2 h. La dernière étape est celle de la caramélisation. Cette étape peut se réaliser au four ou avec un fusil. Ajouter de la cassonade (à la place du sucre) sur le dessus des crèmes et les déposer sous la grille du haut du four. Cuire à gril (broil) pendant 2 minutes. Cette étape de la caramélisation peut être faite avec un petit fusil pour brûler le dessus des crèmes vendues dans les cuisineries.

Traduit de :

500 Instant Pot Recipes: Easy and Delicious Recipes For Your Whole Family (Electric Pressure Cooker Cookbook) » de Melissa Reeve.