

Crème spéciale au citron

Temps de préparation: 30 minutes

Temps de cuisson: 5 minutes

Portions: 4

Ingrédients: 1 tasse de lait de coco

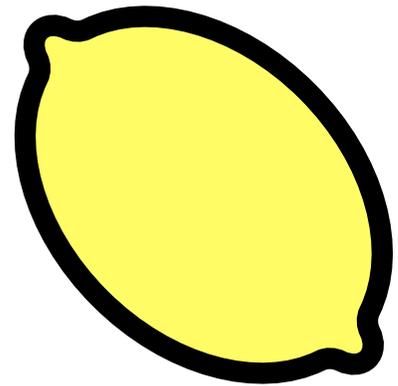
Zeste de 1 citron, râpé

6 jaunes d'œufs

1 tasse de crème de coco

1 tasse d'eau

1 cuillère à soupe de stévia



Dans une casserole sur la cuisinière à feu moyen amener à ébullition, le lait de coco, le zeste de citron et la crème de coco, retirer du feu et laisser reposer 30 minutes. Dans un bol, mélanger les jaunes d'œufs avec le mélange de stévia et de crème, mélanger, diviser en 4 ramequins et couvrir avec une feuille de papier d'aluminium.. Ajoutez l'eau à l'instant pot, ajoutez le panier à vapeur, ajoutez les ramequins à l'intérieur, couvrez et faites cuire pendant 5 minutes. Servir avec des mûres (blackberries) sur le dessus.

Traduit de :

Instant Pot Cookbook: 777



Instant Pot Recipes. Delicious Meals to Enjoy With Your Family