



Crème brûlée

8 jaunes d'oeufs

1/3 tasse de sucre

2 tasses de crème épaisse

2 cuillères à café de vanille

Une pincée de sel

Sucre pour fondre, j'ai utilisé du sucre biologique et je l'ai trouvé plus facile à brûler que le sucre ordinaire.

Mode d'emploi

Mettez votre sous plat (trivet) dans votre cuve et versez 1 1/2 tasse d'eau.

Fouetter ensemble les jaunes d'œufs, 1/3 tasse de sucre et une pincée de sel.

Ajouter la crème et la vanille et fouetter jusqu'à homogénéité.

Verser dans des ramequins (remplir juste en dessous du rebord pour ne pas renverser la préparation dans votre cuve).

Placez les ramequins sur le sous plat dans votre cuve. Placez une couche de papier d'aluminium sur le dessus de vos ramequins. Vous pouvez placer d'autres ramequins sur le dessus, puis répéter l'opération en plaçant une couche de papier d'aluminium sur le dessus.

Verrouiller le couvercle en place. Sélectionnez Haute pression et réglez la minuterie sur 6 minutes.

Libération naturelle pendant 10 minutes. Terminer par un relâchement rapide.

Retirer délicatement les ramequins de la marmite instantanée. Réfrigérer la crème brûlée pendant au moins 2 heures.

Après quelques heures, sortir les ramequins du réfrigérateur.

Saupoudrer le dessus d'environ 1 cuillère à thé de sucre et utiliser une torche de cuisine pour caraméliser le sucre.

Servir immédiatement. Réfrigérer les restes

<https://www.sparklestosprinkles.com/instant-pot-creme-brulee/>