

Crème caramel

Source : <https://www.pressurecookrecipes.com/easy-pressure-cooker-flan-creme-caramel/>

Ingrédients

Caramel

- ½ tasse (100 g) sucre blanc
- 2 c. à table (30 ml) d'eau

Flan

- 1 tasse (250 ml) de lait 2%
- 1 tasse (250 ml) crème 35%
- ¼ tasse (50 g) de sucre
- 2 c. à thé (10 ml) de vanille
- 1 pincé de sel
- 3 œufs extra gros, battus légèrement. (J'ai utilisé 3 gros œufs + 1 jaune. C'était bien, mais un peu plus rigide).

Instructions

1. **Faire le caramel:** Chauffer le sucre et l'eau dans un chaudron à feu moyen. Tournoyer le chaudron de temps en temps. Cuire jusqu'à ce que le caramel soit brun foncé. Verser le caramel dans les 6 ramequins de 177 ml.
2. **Faire le mélange de lait:** Chauffer le lait et la crème dans un chaudron. Ajouter le sucre, le sel et la vanille dans le lait chaud. Mélanger jusqu'à ce que le sucre ait dissout.
3. **Tempérer les œufs:** Battre les œufs légèrement dans un bol moyen. Ajouter un peu de mélanger de lait chaud dans les œufs tout en fouettant. Continuer à fouetter tout en ajoutant le reste du lait.
4. **Mettre le mélange dans les ramequins:** Ajouter le mélange dans les ramequins en passant au tamis pour intercepter les grumeaux d'œuf. Couvrir les ramequins de papier d'aluminium.
5. **Cuisson :** Ajouter 1 tasse d'eau dans le Instant Pot. Installer le rack au fond et déposer les ramequins. Cuire 9 minutes en mode Manual/Pressure Cook. Laisser la pression relâcher naturellement en fin de cuisson. Ouvrir le couvercle, sortir les ramequins et laisser refroidir un peu avant de mettre au frigo pour au moins 4 heures, mais préférablement toute la nuit.