



## **Dulce de Leche à l'Instant Pot**

**Traduction de la recette originale en anglais (par Josée Madore)**

<https://www.hippressurecooking.com/dulce-de-leche-pressure-cooked-condensed-milk/>

**Temps de préparation** - 5 min

**Temps de cuisson** – 25 min

1 boîte de lait condensé sucré de type Eagle Bran (300-400ml)

Assez d'eau pour couvrir

Mettre le trépied (« trivet ») au fond puis le panier à vapeur. Placer la boîte de conserve sur son côté dans le panier à vapeur en vous assurant que celle-ci ne touche pas les bords ou le fond du Instant Pot. Il est important que la boîte de conserve ne soit pas en contact direct avec le fond et les côtés brûlants du IP

Remplir le IP avec suffisamment d'eau pour recouvrir la boîte tout en n'excédant pas la capacité de remplissage maximum du IP

Fermer le couvercle et mettre la valve à « Sealing »

Cuire à Pressure Cook High pour 15 minutes. Lorsque le temps est écoulé, peser sur Cancel afin de annuler le mode Keep Warm puis faire un NPR (Natural Pressure Release)

Lorsque le NPR est terminé, ne pas ouvrir le couvercle mais laisser refroidir toute la nuit. La boîte sera très chaude.

Le jour suivant, lorsque la boîte est complètement refroidie, celle-ci peut être conservée telle quelle ou être ouverte pour utilisation dans vos recettes favorites.

Une fois ouverte, le caramel se conserve jusqu'à 3 mois

Si le Dulce de Leche est trop épais, simplement le réchauffer le temps nécessaire dans une petite casserole avec une cuillère ou deux de lait jusqu'à ce qu'il ait ramolli