

Délicieux Flan à l'Érable

(Préparation + Cuisson: 19 minutes | Portions: 4)

2 gros œufs

1/4 tasse de sirop d'érable

1/2 tasse de lait condensé (Eagle brand)

1/2 tasse de lait

1/4 tasse d'eau

1/2 c. à soupe d'extrait de vanille

Pincée de sel



Battre les œufs dans un grand bol et incorporer les ingrédients restants à l'exception du sirop d'érable. Mettre du sirop d'érable dans un ramequin et y verser le mélange de vanille. Verser une tasse d'eau dans l'Instant Pot et placez le support à l'intérieur. Disposez le ramequin sur le dessus du support. Sécuriser le couvercle et cuire sur la fonction **MANUAL/PRESSURE** pendant 9 minutes à haute pression, quand il bip; faire une libération rapide de la pression et retirer le couvercle. Laisser refroidir le ramequin et réfrigérer le flan pendant 3 heures. Garnir de sirop d'érable et de cerise, puis servir.

Traduit de

**The Complete Instant Pot ty: 500 Simple and
Delicious Instant Pot Recipes For The Everyday Home
| Complete Instant Pot Cookbook For Beginners. de
Sophia Grace**