

Flan au caramel

(préparation + cuisson: 37 minutes | Portions: 4)

4 tasses de lait

6 oeufs

4 c. à table de sucre

3/4 de tasse de sucre

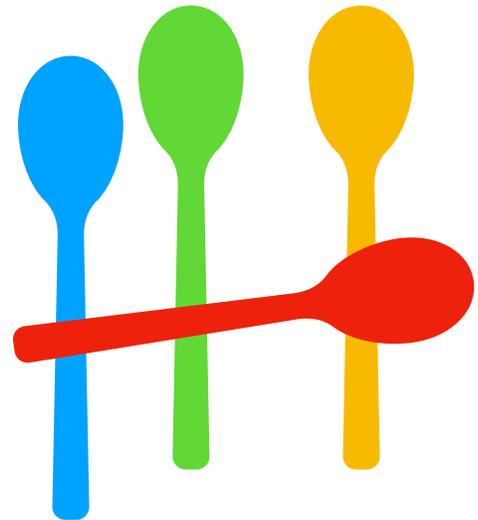
1 c. à thé d'extrait de vanille

1 pincée de sel de mer

1/4 c. à thé cannelle moulue

Plat rond en acier inoxydable

2 c. à soupe d'eau



Battre le lait, les oeufs, le sucre, la cannelle, l'extrait de vanille et le sel dans le bol jusqu'à ce qu'ils deviennent lisses. Transférer le mélange dans le plat. Verser une tasse d'eau dans l'Instant Pot et placer le support. Couvrir le bol d'une feuille d'alu, percer quelques trous dans la feuille puis placer-le sur le support. Cuire 7 m. sur MANUAL/PRESSURE. Faire bouillir le sucre avec 2 cuillères à soupe d'eau dans une poêle et laissez-les caraméliser, Verser ce mélange sur le dessus de la crème anglaise puis servir quand c'est refroidi.

Traduit de : The Complete Instant Pot Cookbook: 500 Simple and Delicious Instant Pot Recipes For The

**Everyday Home | Complete Instant Pot Cookbook For
Beginners. de Sophia Grace**