



Flan de sucre brûlé

4 portions

Ces petits ramequins à crème pâtissière sont cuites à la vapeur avec une sauce au sucre brûlée au fond de chacune d'entre elles. Le sirop de sucre est d'abord versé dans les moules, il durcit, puis se mouille à nouveau lorsque les crèmes pâtissières cuisent et refroidissent. Si vous aimez une saveur douce et sucrée, cuisez-la seulement jusqu'à ce qu'elle soit à peine ambrée. Devenez plus foncé pour une saveur plus robuste. Mais n'oubliez pas : il continuera à cuire (et à foncir) pendant un certain temps après que la casserole ait été retirée du feu.

½ plus ⅓ tasse de sucre blanc granulé
1 ½ tasses plus 3 c. à soupe d'eau
3 gros œufs
1¼ tasses de crème épaisse
¾ tasse de lait entier
2 cuillères à thé d'extrait de vanille
⅓ cuillère à thé de sel de table

Faire fondre le sucre ½ tasse et les 3 cuillères à soupe d'eau dans une petite casserole à feu moyen jusqu'à ce qu'ils soient ambrés ou même un peu plus foncés, en remuant de temps en temps jusqu'à ce que le sucre fonde, puis de 4 à 6 minutes à la couleur désirée, sans remuer. Verser uniformément le sirop de sucre chaud dans quatre ramequins d'une tasse, de préférence en pyrex, résistants à la chaleur et à la pression. Saisissez les ramequins avec des mitaines de four et inclinez-les un peu de cette façon et cela pour recouvrir un peu leurs côtés du sucre. Laisser refroidir à température ambiante pendant 15 minutes.

Fouetter les œufs, la crème, le lait, la vanille, le sel et le reste du sucre ⅓ tasse dans un bol moyen jusqu'à ce que le sucre se dissolve et que le mélange soit lisse. Répartir ce mélange également dans les ramequins enduits. Couvrez-les hermétiquement avec du papier d'aluminium.

Versez 1 ½ tasse d'eau dans un cuiseur de 6 ou 8 pintes. Placez le support dans l'instant pot puis empilez les plats remplis sur le support et fermer le couvercle.

Régler l'ip : MANUAL/PRESSURE COOK
Réglez le niveau pour : HIGH
Temps de cuisson : 9 minutes avec la touche KEEP WARM.

Lorsque l'ip a terminé la cuisson, éteignez-le et laissez la pression revenir à la normale naturellement, environ 20 minutes. Déverrouillé le couvercle et ouvrez. Transférer les ramequins sur une grille, les découvrir et laisser refroidir pendant 10 minutes. Mettez-les ensuite au réfrigérateur et laissez-les refroidir pendant 1 heure. Couvrir et poursuivre le refroidissement pendant au moins 1 heure de plus ou jusqu'à 3 jours. Pour servir, retourner le ramequins sur une assiette de service, le remuer un peu et libérer la crème anglaise et la sauce au sucre de l'intérieur.

Notes :

- Ajouter à ½ cuillère à thé d'extrait d'orange avec la vanille.
- Ou saupoudrer une cuillère à thé de lavande culinaire finement hachée sur chaque crème pâtissière avant de la sceller et de la faire cuire à la vapeur.