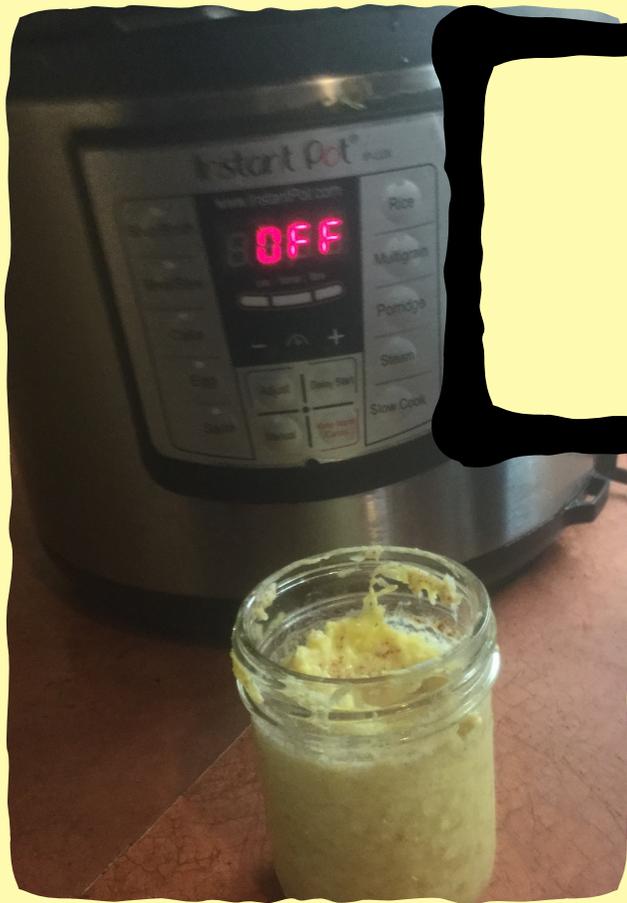


Costarde aux oeufs



Pour 6 personnes

Temps de préparation: 5
minutes

Temps de cuisson: 10
minutes

4 tasses de lait

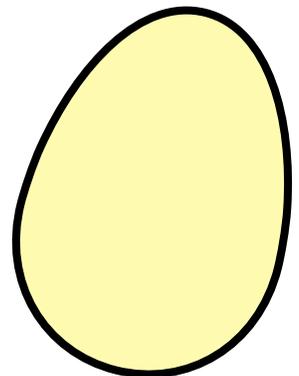
6 gros œufs battus

3/4 de tasse de sucre blanc

1 cuillère à café d'extrait de vanille

Une pincée de sel

1/4 cuillère à thé de cannelle moulue





Placez un panier ou un panier vapeur dans l'instant pot et versez de l'eau.

Dans un bol à mélanger, mélanger tous les ingrédients.

Placez le mélange d'œufs dans un plat allant au four qui rentre dans l'ip. Couvrir avec une feuille d'aluminium. Placez le plat allant au four avec le mélange d'œufs sur le panier vapeur. Fermez le couvercle. Cuire sur **MANUAL High 10 m.** et laisser la pression descendre naturellement.

Note de la traductrice : j'ai utilisé 6 petits pots Mason à confiture pour avoir des portions individuelles. Mon cuiseur est un 6qt

Traduit de

500 Instant Pot Recipes: Easy and Delicious Recipes For Your Whole Family (Electric Pressure Cooker Cookbook) » de Melissa Reeve.