



Crème brûlée

(6 portions)

16 oz de crème épaisse (2 tasses)

4 jaunes d'œufs

1 cuillère à thé de pâte de gousse de vanille, ou d'extrait

⅓ Tasse de sucre granulé, (et 9 cuillères à thé pour la garniture)

MÉTHODE

Verser 2 tasses de Crème épaisse dans une casserole et chauffer à feu doux jusqu'à ce qu'elle commence à mijoter et éteindre le feu.

Dans un grand bol, mélanger les 4 jaunes d'œufs, le sucre granulé (⅓ tasse) et la pâte de vanille avec un fouet jusqu'à ce que le mélange soit lisse. Tout en fouettant lentement le mélange d'œufs, arroser d'un filet de crème chaude ¼ Tasse de crème chaude - remuer jusqu'à ce qu'elle soit lisse. Verser lentement le reste de la crème en remuant tout le temps.

Verser la crème anglaise dans une passoire à mailles fines. Remplir chaque ramequin de 4 oz de crème pâtissière (⅓ Tasse). Cette recette remplira parfaitement six ramequins de 4 onces. Sceller le dessus de chaque ramequin avec du papier d'aluminium.

Versez 1 tasse d'eau dans l'Instant Pot et placez le dessous de plat dans le pot. Empiler les ramequins dans le pot, 3 sur le fond et 3 sur le dessus, en croiser. Scellez le couvercle et choisissez BASSE Pression et réglez sur manuel/pressure cook 4 minutes. Une fois la minuterie terminée, attendez 25 minutes pour un relâchement naturel de la pression, si la goupille n'est pas tombée, mettez le bouton sur ventilation et ouvrez le couvercle lorsque la goupille tombe. Retirer délicatement les ramequins et enlever le papier d'aluminium (il doit être pris et ferme). Laissez-les refroidir complètement à la température de la pièce - cela prend habituellement environ une heure. Réfrigérer 3 heures avant de servir (ou jusqu'à 3 jours au réfrigérateur).

Lorsque vous êtes prêt à servir, saupoudrez 1½ Cuillères à thé de sucre granulé sur chaque ramequin. Tenez le ramequin et secouez légèrement pour obtenir un enrobage uniforme de sucre. Utilisez une torche de cuisine pour caraméliser la garniture de sucre, elle devrait avoir une couleur brun doré. Laissez refroidir le sucre pendant une minute et laisser durcir. Servir avec des baies et savourer !

<https://foodisafourletterword.com/recipe/the-best-instant-pot-creme-brulee-recipe/>