



Crème caramel au lait concentré sucré

Portions 6

1 boîte de lait concentrée sucrée
3 oeufs
370 ml de lait
1 cuillère a café d'extrait de vanille

Caramel:

100 gr de sucre
1 c a soupe d'eau

Instructions

Mettre 1 ½ tasse d'eau au fond de l'instant pot, ajouter la grille dessous de plat.
Préparer le caramel en cuisant le sucre avec un peu d'eau, dans une casserole, le laisser se colorer.
Nappez vos ramequins, sinon un moule à cheminée avec ce caramel en en versant une quantité et en bougeant le moule pour le répartir.
Dans un cul de poule versez le lait concentré sucré.
Ajoutez les oeufs, fouettez un peu, avec un batteur ou un fouet électrique.
Ajoutez le lait et l'extrait de vanille.
Remplissez les ramequins, ou le moule à cheminée .
Mettre les ramequins (superposés , en croisés) ou le moule sur la grille dans l'instant Pot.
Cuire à manual/pression cook high pendant 20 minutes. Lorsque terminer laisser sortir la pression naturellement. Réfrigérer quelques heures avant de déguster.

<https://www.amourdecuisine.fr/article-creme-caramel-au-lait-concentre-sucree.html?fbclid=IwAR0sXUaPXhrYbDzXLDJRjI5NxXD5RMCz5I5m2WvjWWpCvH7igZya-scfIcE>