



Crème renversée à l'instant pot

15 morceaux de sucre bio et un filet d'eau pour caraméliser le moule
1 litre de lait entier bio
60 g de sucre blond bio
2 gousses de vanille grattées
1 cuillère à soupe rasé de maïzena ou féculé de pomme de terre
8 œufs entiers bio ou de son poulailler

Dans une casserole préparer le caramel et le verser dans le moule

Dans une casserole , faite bouillir le lait avec les gousses grattées et le sucre

Dans une terrine battre les œufs avec la cuillère de maïzena, verser le lait bouillant et fouetter.

Verser dans le moule caramélisé.

Mettre le panier vapeur (trivet) dans l'instant pot , verser 400 ml d'eau.

Mettre un filem sur le moule et le poser dans l'instant pot.

Régler à steam 10 min.

Laisser encore 6 min après l'arrêt et , ensuite enlever la pression.

Faire refroidir et démouler

Nathalie Luciani