

# Flan de sucre brûlé

4 portions

Ces petites tasses 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 tasses, il durcit, puis se mouille à nouveau lorsque les crèmes pâtissières cuisent et refroidissent. La noirceur de la cuisson du sirop de sucre fait l'objet d'un débat culinaire.

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 foncer) pendant un certain temps après que la casserole ait été retirée du feu.

Pourquoi ne pas simplement cuire le sirop avec la fonction SAUTÉ sur HAUT dans la casserole ? Parce qu'il est difficile de juger exactement à quel point le sirop est entré dans le pot et parce qu'il est très difficile de le verser à partir de l'insert.

½ plus ⅓ tasse de sucre blanc granulé

1½ tasses plus 3 cuillères à soupe d'eau

3 gros œufs

1¼ tasses de crème épaisse

¾ tasse de lait entier

2 cuillères à café d'extrait de vanille

⅓ cuillère à café de sel de table

1. 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. Laisser refroidir à température ambiante pendant 15 minutes.

2. 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.

3. Versez 1½ 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.

4. Réglez l'ip pour : **PRESSURE COOK**.

Réglez le niveau pour : **MAX**

Temps de cuisson : 7 minutes avec la touche **KEEP WARM** en mode **KEEP WARM** éteinte

**AUTRE IP**

Réglez l'ip : **MANUAL/PRESSURE COOK**

Réglez le niveau pour : **HIGH**

Temps de cuisson : 9 minutes avec la touche **KEEP WARM** en mode **KEEP WARM**.

: **DÉMARRAGE**

5. 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 la cuisinière. Transférer les tasses à crème pâtissière chaude 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.

- Ajouter à ½ cuillère à café d'extrait d'orange avec la vanille.

- Ou saupoudrer une cuillère à café de lavande culinaire finement hachée sur chaque crème pâtissière avant de la sceller et de la faire cuire à la vapeur.

Traduit de The instant pot bible.

