



## Pot de crème à la framboise et chocolat blanc

6 oz de chocolat blanc de bonne qualité, haché grossièrement  
2 œufs à température ambiante  
1 c. à thé de zeste de citron  
1/2 c. à thé d'extrait de citron  
1/4 c. à thé d'extrait de vanille  
pincée de sel  
1/2 tasse de crème épaisse  
1 tasse Eau  
Mélange de framboises :  
1 tasse de framboises  
2-4 c. à table Eau  
2 c. à thé de sucre ou au goût

### INSTRUCTIONS

Ajouter le chocolat blanc, les œufs, le zeste de citron, l'extrait de citron, la vanille et le sel au mélangeur. Mélanger jusqu'à ce que le chocolat soit brisé en morceaux.  
Dans un petit bol, chauffer la crème au micro-ondes par incréments de 20 secondes jusqu'à ce qu'elle commence à bouillir (ne pas faire bouillir).  
Verser doucement la crème chaude dans le mélange de chocolat, le mélangeur étant en marche. Continuer à mélanger jusqu'à l'obtention d'un mélange homogène.  
Répartir uniformément la crème anglaise dans 3 ramequins ou tasses à crème anglaise.  
Verser 1 tasse d'eau dans le Instant Pot et insérer la grille à vapeur.  
A l'aide de l'écran, sélectionnez la fonction MANUEL ou PRESSION\*. Utilisez les touches +/- et programmez le Pot Instantané pendant 0 minutes.  
Une fois le temps écoulé, laissez la pression se relâcher naturellement pendant 5 minutes, puis relâchez rapidement la pression restante.  
Retirer délicatement les ramequins de la casserole et les déposer sur une grille de refroidissement. Une fois complètement refroidi, couvrir d'une pellicule plastique et réfrigérer pendant au moins 4 heures.

Entre-temps, mélanger les framboises, 2 c. à table d'eau et le sucre dans un mélangeur. Mélanger jusqu'à consistance lisse, en ajoutant de l'eau au besoin. Passer la sauce au tamis pour enlever les graines.

Au moins trente minutes avant de servir, garnir chaque ramequin de 1 à 2 c. à table de sauce et réfrigérer.

<https://recipes.instantpot.com/recipe/white-chocolate-raspberry-pots-de-creme/>