

Pots de Crème au chocolat

10 gros jaunes d'oeufs

3 tasses de crème épaisse

16 onces de chocolat aigre-doux, fondu

1 tasse de lait entier

1/8 cuillère à thé de sel

1/2 tasse) de sucre

Crème fouettée et chocolat râpé pour garnir



Versez le lait et la crème dans une casserole et placez-le à feu moyen-doux. Retirez du feu quand cela commence à bouillir. Refroidir.

Battre ensemble les jaunes, le sel et le sucre jusqu'à dissolution du sucre. Verser le mélange de lait et le chocolat dans celui-ci et fouetter jusqu'à ce qu'ils soient bien combinés.

Verser dans des ramequins et recouvrir chaque ramequin de papier d'aluminium.

Versez 1 1/2 tasse d'eau dans l'instant pot. Placez un panier à vapeur dans l'instant pot.

Placez les ramequins sur le panier à vapeur (support du ip). Placez un autre panier à vapeur sur les ramequins si possible et placez plus de ramequins.

Couvrez et réglez l'option **MANUAL/PRESSURE** et la minuterie pendant 6 minutes. Laissez, à la fin de la cuisson, la pression descendre pendant 15 m.

Retirez les ramequins du ip et laissez refroidir.



Note de la traductrice : si vous n'avez pas de deuxième support vous pouvez, sans problème, empiler les ramequins.

Traduit de : **Stewart, Diane Instant Pot: Top 1001 Instant Pot Recipes For**