



Costarde facile au caramel

2 tasses de lait

4 oeufs, battus

1/2 tasse + 10 cuillères à soupe de sucre blanc

2 cuillères à soupe d'eau

2 cuillères à soupe d'eau chaude ou au besoin

1 cuillère à thé d'extrait de vanille

Placer une casserole épaisse à feu moyen. Ajouter 1/2-tasse de sucre et 2 cuillères à soupe d'eau et chauffer jusqu'à ce qu'il commence à bouillir.

Baisser légèrement le feu et cuire sans remuer jusqu'à ce que le sirop soit doré.

Retirer du feu et laisser refroidir une minute. Ajouter de l'eau chaude et remuer. Verser dans un plat allant au four ou diviser et verser un peu dans chaque ramequin ou tasses à crème anglaise. Laisser refroidir. Ça va durcir.

Entre-temps, placer une casserole à feu doux. Ajouter 10 cuillères à soupe de sucre et de lait. Remuez constamment jusqu'à ce que le sucre soit dissous et que le lait soit tiède.

Retirer du feu et ajouter les oeufs et l'extrait de vanille. Fouettez bien. Verser le mélange d'œufs sur le plat à caramel ou les ramequins.

Placez un support à l'intérieur de l'ip. Ajoutet 2 tasses d'eau DANS le fond du ip.

Placez le plat sur ledessus du support.

Couvrir et régler l'option MANUAL/PRESURE et la minuterie pour 25 minutes.

Refroidir et servir.

Pour servir, passer un couteau tout autour des bords de la casserole et inverser sur une assiette.

Saupoudrer la noix de muscade et le sucre des confiseurs et servir.

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

