

Oeufs au saumon fûmé

Temps total : 10 min.

Temps de préparation : 5 min.

Temps de pression : 4 m.

4 tranches de saumon fumé

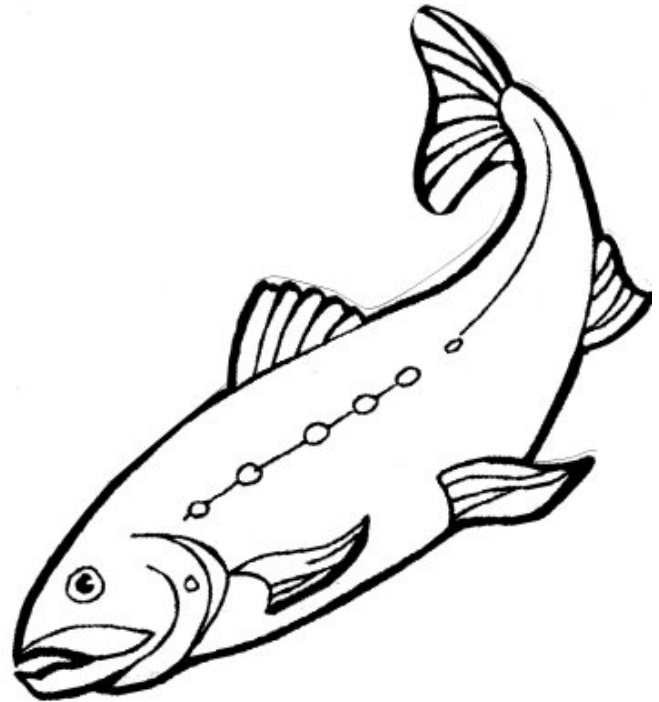
Une peu de crème

4 œufs moyens

1 tasse d'eau

Ciboulette fraîche

Huile d'olive



Graisser quatre ramequins avec de l'huile d'olive et ajouter une tranche de saumon à chaque ramequin. Casser un œuf sur le saumon; garnir de crème. Envelopper les ramequins à l'aide de 4 morceaux de papier d'aluminium. Allumer l'Instant Pot et ouvrir le couvercle. Verser 2 tasses d'eau dans la cuve de l'ip. Disposer le support à l'intérieur du instant pot et ajouter les ramequins sur le dessus. Fermer le couvercle. Appuyer sur le réglage MANUAL/PRESSURE. Ajuster le temps de cuisson à 4 minutes. Descendre la pression rapidement.

(Non testée).

Traduit de : Instant Pot : Top 100 Only Healthy Recipes de Robert Carter.