

Œufs à la coque



INGRÉDIENTS

12 gros oeufs

1 tasse d'eau

1 bol d'eau avec glaçons (pour bain de glaces après cuisson)

DIRECTIONS

Placer le dessous-de-plat « grille » au fond de votre Instant Pot.

Placer les oeufs dessus et les empiler uniformément si nécessaire.

Ajouter une tasse d'eau dans la cuve.

Fermez le couvercle et réglez Instant Pot pendant 5 minutes à HAUTE pression.

Laisser le pot relâcher la pression naturellement pendant 5 minutes, puis relâcher très rapidement la vapeur restante.

Retirer les œufs du pot et les placer dans un bain de glace pendant 5 minutes. Retirer du bain de glace et peler ou conserver au réfrigérateur jusqu'au moment de l'utiliser.