

Queues de homards

(Préparation + Cuisson: 23 minutes | Portions: 4)

4 lbs. queues de homard; coupées en deux
4 c. à soupe beurre sans sel fondu
1 tasse d'eau.
Sel au goût
Poivre noir au goût

Verser 1 tasse d'eau dans l'ip et mettre le support.
Placer toutes les queues de homard sur support avec le côté de la coquille vers le bas.
Mettre le couvercle Cuire 3 min. à MANUAL /PRESSURE COOK , pression basse.
Faire descendre la pression rapidement.
Transférer le homard dans une assiette de service.
Verser le beurre fondu sur les queues de homards pour ajouter plus de saveur.
Saupoudrer de sel et de poivre .

Traduit de
The Complete Instant Pot Cookbook: 500 Simple and
Delicious Instant Pot Recipes For The Everyday Home
| Complete Instant Pot Cookbook For Beginners. de
Sophia Grace