



## **Œufs à la sauce soya**

3/4 tasse eau

3/4 tasse sauce de soja faible en sodium (ou tamari)

1 cuillère à soupe vinaigre de riz

1 cuillère à thé huile de sésame (facultatif)

4 des œufs

### **Instructions**

Versez l'eau, la sauce soja, le vinaigre de riz et l'huile de sésame dans le pot en acier de l'autocuiseur. Placez le dessous de plat sur le liquide.

Disposer les œufs sur le dessous de plat.

Verrouillez le couvercle de l'autocuiseur et placez l'évent à vapeur sur Etanchéité. Sélectionnez Oeufs et laissez cuire pendant 2 minutes à basse pression. Réglez le conduit de vapeur sur Ventilation à la pression de libération rapide. Appuyez sur Annuler.

Retirez les œufs de l'autocuiseur et laissez-les refroidir complètement dans un bain de glace, environ 1 minute. Réserver la marinade dans l'autocuiseur.

Laisser refroidir la marinade et transférer dans un bol.

Pelez les œufs et ajoutez-les à la marinade pendant 3 heures

<https://mealhy.com/recipes/2242/pressure-cooker-soy-sauce-eggs>