

Oeufs cuits durs au Instant Pot selon la méthode 5-5-5

Afin qu'ils soient cuits à la perfection! Et vraiment, VRAIMENT, très faciles à écaler.

Méthode 5-5-5 (dans mon cas, c'est plutôt 6-6-6 car ils n'étaient pas tout à fait assez cuits avec le 5-5-5)

Mettre 1 tasse à 1 1/2 tasse (250ml à 375ml) d'eau froide dans le IP.

Mettre le grillage à 3 pieds (trivet en anglais)

Déposer autant d'oeufs que vous voulez cuire (1 ou 12, c'est la même durée de cuisson. Seul le temps de la montée de pression variera légèrement)

Fermer le couvercle, mettre à Sealing puis faire cuire 5 minutes en sélectionnant Manual (ou Pressure Cook – High Pressure, dépendant du modèle de IP) avant de laisser la pression descendre naturellement (NRP – Naturally Release Pressure) pour 5 minutes.

Ouvrir le couvercle et plonger les oeufs dans l'eau glacée pour 5 minutes avant de les retirer. Enlever la coquille au moment de servir