

Délice aux pattes de crabe

(Préparation + Cuisson: 24 minutes | Portions: 6)

3 lbs. pattes de crabe congelées

4 c. à table de beurre fondu

1 tasse d'eau

2 c. à thé de sel

Mettre l'eau et le sel dans l'instant pot. Placer le support dans la cuve.

Placer les pattes de crabe par-dessus. Saupoudrer un peu de sel puis fixer le couvercle. Sélectionner la fonction *MANUAL /PRESSURE* à haute pression pendant 4 minutes. Quand la cuisson est terminée, faire une libération rapide de la pression, transférer les pattes de crabe sur un plat. Verser le beurre fondu sur le dessus et servir.

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
LB