

Homard entier



**4 homards de 1 1/2 lb chacun,
2 c. à soupe de gros sel de mer
2 tasse d'eau**

**Mettre le support dans le fond de la
cuve et verser l'eau. Mettre les
homards sur le
dessus. Cuire 4 m. à
MANUAL /PRESSURE
COOK.**



**Valérie Dupont photo
et recette.**