



Queues de homard

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

4 lbs. queues de homard;
coupées en deux
4 cuillères 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 le dessous de plat avec le côté de la coquille vers le bas. Ette le couvercle Cuire 3 m. à MA UAL /PRESSURE BASSE PRESSION. Faire descendre la pression rapidement. Transférer le homard dans une assiette de service. Verser le beurre fondu sur les queues de homard 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