

Casserole Déjeuner

Description

L'autocuiseur électrique de Starfrit peut être utilisé pour préparer une grande variété de repas, même les déjeuners! Essayez cette casserole déjeuner qui se prépare en quelques minutes dans votre presto!



Préparation
5 minutes



Cooking
30 minutes



Portions
4 portions

INGRÉDIENTS

500 ml (2 tasses) de pommes de terre rissolées congelées

6 œufs

¼ tasse de fromage cheddar et Monterey Jack râpé

60 ml (¼ tasse) lait écrémé

360 ml (1 ½ tasses) d'eau

5 ml (1 c. à thé) de sel

4,5 ml (½ c. à thé) de poivre

½ onion, coupé en dés

½ poivron rouge, coupé en dés

3 onions verts, tranchés

Ajouts optionnels : épinards, champignons.

PRÉPARATION

- 1 Trancher le bacon en petits morceaux et le faire revenir dans l'autocuiseur en utilisant la fonction **Saisir** jusqu'à ce qu'ils soient croustillants. Ajouter le poivron rouge et l'onion et faire saisir jusqu'à ce qu'ils soient tendres, environ 3 minutes. Ajouter les pommes de terre rissolées congelées et mélanger jusqu'à ce qu'elles soient décongelées, environ 2 minutes.
- 2 En utilisant un aérosol de cuisson, recouvrez l'intérieur d'un contenant résistant à la chaleur assez petit pour bien rentrer dans le pot de cuisson de l'autocuiseur. Vider le mélange de bacon et de légumes dans le contenant.
- 3 Ajouter, en fouettant, les œufs, le lait, le fromage, le sel et le poivre dans un bol séparé. Ensuite, ajouter le mélange d'œufs au contenant avec le mélange de bacon et de légumes.
- 4 Verser l'eau dans le pot de cuisson de l'autocuiseur et insérer le plateau à vapeur. Placer le contenant résistant à la chaleur sur le plateau à vapeur.
- 5 Fermer le couvercle et appuyer sur **Grains entiers**. Une fois le temps de cuisson écoulé, relâcher la pression manuellement en tournant la



PRODUITS UTILISÉS DANS CETTE RECETTE



Starfrit Autocuiseur Électrique

0246000020000

[Voir les détails](#)



Ustensile Starfrit - Fouet

0928070060000

4,99 \$

Ajoutez votre commentaire

Pseudo *