

Casserole de jambon, œufs et de fromage

Portions 4

Temps de préparation: 5 minutes

Temps de cuisson: 10 minutes

2 pommes de terre rouges moyennes émincées

¼ oignon coupé en dés

½ tasse de jambon haché

5 gros œufs battus

½ tasse de lait

½ cuillère à thé sel

¼ cuillère à thé de poivre

1 tasses de fromage cheddar, râpé

Préparer un moule de 7 pouces enduits aérosols anti adhésif.

1. Disposer les tranches de pommes de terre dans le moule. Ajouter les oignons et le jambon haché.
2. Dans un bol à mélanger, mélanger les œufs et le lait. Mélangez bien et assaisonnez avec du sel et du poivre au goût. . Versez dans le moule.
3. Garnir de fromage cheddar.
4. Mettre 1 ½ tasse d'eau au fond de l'instant Pot, déposer le trivet (sous plat). Mettre le moule sur la grille. (avec l'aide de deux longue bandes de papier aluminium passé sous le moule). Fermer le couvercle et scellez l'évent en position « sealing ».
5. Appuyez sur le bouton Manuel/Pressure cook.
6. Réglez le temps de cuisson à 10 minutes.
7. Libérez la pression naturelle et vérifiez si les œufs sont cuits.

Traduit de :

500 Instant Pot Recipes: Easy and
Delicious Recipes For Your Whole Family
(Electric Pressure Cooker Cookbook) » de
Melissa Reeve.