

Frittata au bacon dans un pot Mason

Ceci est une idée de petit-déjeuner amusant et créative pour vous sortir d'une routine ennuyeuse. Pimentez votre vie avec son goût unique!



Portions: 4

Temps de préparation: 15 m.

Temps de cuisson: 5 m.

4 bocaux de 8 onces, graissés

7 oeufs, battus

1/2 tasse de pommes de terre, pelés et coupés en dés

tasse de fromage, râpé

1/4 tasse de bacon, cuit et coupé en dés

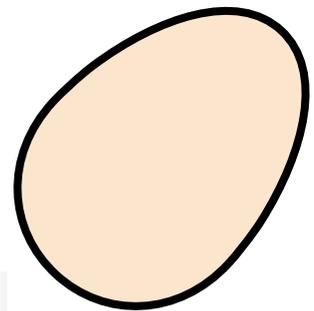
1/2 oignon vert coupé en dés

1 cuillère à soupe de crème épaisse

1/2 cuillère à thé de sel assaisonné

Mélanger la crème, le sel et les œufs dans un grand bol à mélanger, puis verser dans les bocaux Mason graissés.

Mélangez la pomme de terre, la moitié de l'oignon vert, le bacon et le quart du fromage dans un petit bol, puis mélangez-les aux bocaux avec le





mélange d'œufs. Versez 1 tasse d'eau dans l'instant pot. Placer les bocaux Mason sur le trépied et mettre le couvercle, puis faites cuire 5 min à MANUAL, HIGH. Une fois le temps écoulé, utilisez la méthode naturelle pour relâcher la pression. Saupoudrer l'oignon vert et le fromage restants sur les bocaux de frittata, puis laissez-les reposer pendant 1 min. Vous pouvez ajouter de la salsa ou du ketchup.

Traduit de :

Pot Crazy: Electric Pressure

Cooker Cookbook for Instant Pot ® Recipes" de Harper McKinney