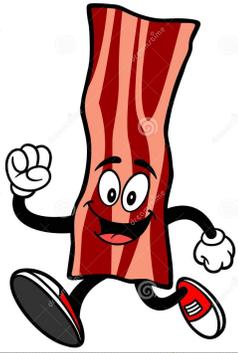


Oeufs au bacon matin



Durée totale : 25 min.
Temps de préparation : 15 min.
Temps de pression : 8 min.
Portions : 4-6

4 tranches de bacon
4 œufs moyens
1/4 de tasse de fromage râpé au poivre
1 oignon vert émincé
Pincée de poudre d'ail
Pincée de poivre
1/4 de cuillère à thé de sel
1 1/2 tasse d'eau



Mettre l'appareil sur SAUTÉ. Cuire le bacon pendant quelques minutes, jusqu'à ce qu'il soit croustillant. Mettre de côté. Dans un bol, battre les œufs avec le poivre, la poudre d'ail et le sel. Émietter le bacon et ajouter à ce mélange. Incorporer l'oignon et le fromage. Verser ce mélange dans 4 moules à muffins en silicone. Verser 2 tasses d'eau dans le ip et y placer le plat sur le support. Cuire 8 m. à MANUAL/PRESSURE. Faire descendre la pression rapidement.

Notre de la traductrice : après avoir fait cuire le bacon, TRÈS bien gratter le fond pour éviter que l'ip ne se mette en BURN.

(Non testée).

Traduit de : Instant Pot : Top 100 Only Healthy Recipes de Robert Carter.

