

Oeufs super fromagés

Préparation : 5 m.

Cuisson : 10 m.

1/2 t. de crème

5 oeufs battus

1 c. à table de fromage à la crème

1/2 t. de fromage suisse

1/2 t. de fromage cheddar

1/2 t. de fromage mozzarella

2 gousses d'ail hachées

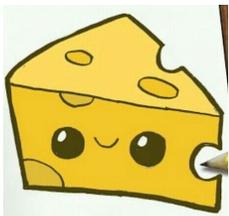
1/2 c. à thé de poivre



Battre les oeuf avec la crème et y verser le reste des ingrédients.

Verser le mélange dans un plat résistant à la chaleur.

Mettre une tasse d'eau dans la cuve et y mettre le support. Placer le plat sur le support et fermer le couvercle. Cuire 18 m. à MANUAL/PRESSURE. Faire descendre la pression rapidement



(Recette non testée)

**Traduit de : Instant Pot Cookbook: 130 Easy
Recipes to Satisfy Everyone de Shon Brooks.**