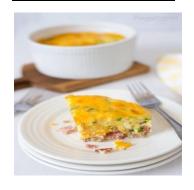
## Quiche à la viande





## **INGRÉDIENTS:**

6 gros oeufs, bien battus
1/2 tasse de lait
1/4 cuillère à thé de sel
1/8 cuillère à thé de poivre noir moulu
1 tranches de bacon, cuites et émiettées
1 tasse de saucisses en morceaux
1/2 tasse de jambon en dés
2 gros oignons verts, hachés
1 tasse de fromage râpé

## **DIRECTIONS:**

- 1. Mettez le sous-plat en métal dans le fond du pot et ajouter 1 tasse d'eau.
- 2. Dans un grand bol, fouetter ensemble les oeufs, le lait, le sel et le poivre.
- 3. Dans un autre bol ajouter le bacon, la saucisse, le jambon, les oignons verts et le fromage, bien mélanger.
- 4. Mettre dans des petits plats à soufflé des parts égales de viandes de l'étape 3.
- 5. Verser le mélange d'œufs (étape 2) sur le dessus de la viande et mélanger.
- 6. Couvrir sans serrer le plat soufflé avec une feuille d'aluminium.
- 7. Verrouillez le couvercle.
- 8. Sélectionnez Haute pression et 30 minutes de cuisson.
- 9. Lorsque le minuteur émet un bip, éteignez-le, attendez 10 minutes, puis relâchez-le rapidement.
- 10. Ouvrez délicatement le couvercle, sortez les plats et retirez les papiers d'aluminium.

Si désiré, saupoudrer le dessus de la quiche avec du fromage supplémentaire et griller au four à broil jusqu'à ce qu'il soit fondu et légèrement bruni.

Servir immédiatement!