



Quiche jambon fromage

6 Oeufs
1 tasse de cubes de jambon
1/4 tasse d'oignons verts en dés
3/4 tasse de fromage suisse
1/2 tasse de crème sure
1/2 tasse de crème épaisse
1/2 tasse de lait
Sel et poivre au goût

Mode d'emploi

Dans un bol moyen, mélanger les œufs et fouetter.

Ajouter le jambon, les oignons verts, le fromage, la crème sure, le sel et le poivre. Mélanger pour combiner.

Ajouter le lait et la crème épaisse. Mélanger pour combiner.

Dans un plat d'environ 7 pouces de diamètres qui va au four bien graisser, verser le mélange d'œufs.

Ajouter 1 tasse d'eau à l'Instant Pot.

Placer le plat sur le dessous de plat, dans l'IP.

Régler l'Instant Pot sur Manual/pressure cook pendant 25 minutes. Relâchez rapidement la pression et enlevez la Quiche.

Passer un couteau autour du bord du moule pour le libérer et retourner-le sur une assiette de service.

Garnir de fromage suisse et de ciboulette.

Notes

Ajoutez du temps supplémentaire : Si vous utilisez un plat en verre ou en céramique, vous devrez ajouter du temps à cette recette. Ajuster jusqu'à 5-10 minutes.

Extra Liquide : Soyez prudent lorsque vous ouvrez le couvercle pour ne pas avoir de liquide supplémentaire sur la quiche. Le surplus de liquide peut être éliminé en prenant un essuie-tout et en tamponnant les zones pour absorber l'excès de liquide.

Servir avec des fruits pour le petit déjeuner ou le dîner

Pan* J'ai utilisé le moule empilable pour la marmite instantanée et j'en ai utilisé qu'un seul pour cette recette.

*Recette faite dans un Pot Instantané de 6qt.

<https://www.devourdinner.com/ham-and-cheese-quiche/>