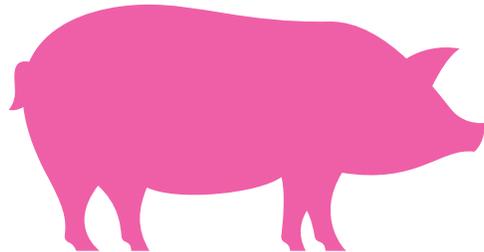


Quiche sans croute pour les amateurs de viande



Ça c'est un petit
dég. cochon

Préparation 15 m.

Cuisson 30 m.

Portions 4



6 gros oeufs battus

1/2 t. de lait

1/4 c. à thé de sel

1/8 c. à thé de poivre

**4 tranches de bacon cuites et
coupées en morceaux**

**1 t de saucisses hachées cuites
(intérieur sans les boyeux)**

1/2 t. de jambon en cubes

1 t. de fromage râpé

2 oignons verts

1 1/2 t. d'eau

Mettre l'eau dans le fond du contenant du ip et y placer le support du ip.

Mélanger les oeufs avec, le lait, le sel et le poivre.

Mettre le bacon, le jambon, la saucisse, le fromage et les oignons verts dans un plat pouvant entrer dans le ip.

Mettre le mélange d'oeufs sur les viandes et le fromage, mélanger comme il le faut.

Placer le plat sur le support et couvrir avec un papier d'aluminium lâche.

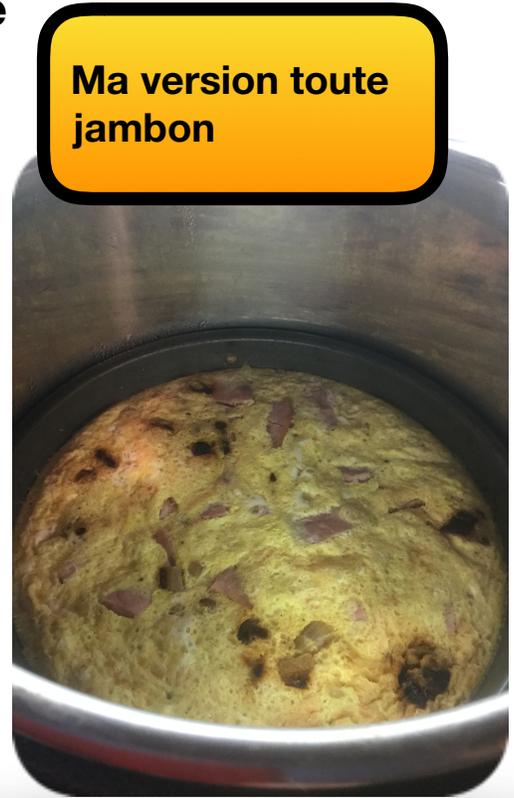
Cuire 30 m. à MANUAL. Laisser descendre la pression naturellement pendant 10 m. et dépressuriser rapidement.

Vous pouvez ajouter du fromage et mettre au four à Broil quelques minutes.

Traduit de :

INSTANT POT COOKBOOK: The Ultimate 365 Best Instant pot pressure cooker cookbook (instant pot

Ma version toute jambon



recipes, instant pot cookbook, instant pot cookbook for two, instant pot slow cooker cookbook, paleo.