

Catégorie : Divers

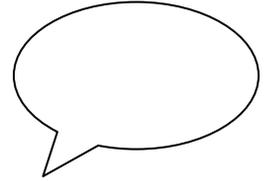


Quiche aux épinards et bacon

Préparation : 10 minutes

Cuisson : IP 6QT/22 minutes +10NR

Rendement : 6-8 portions



Ingrédients

6	Œufs	1 tasse	Pommes de terre râpées, essorées et légèrement tassées
½ tasse	Crème 15% (half and half)	2 poignées	Épinards
½ c. thé	Sel	½ tasse	Bacon émietté
¼ c. thé	Poivre	1 tasse	Fromage cheddar râpés

Méthode :

Dans un bol, battre les œufs et la crème. Ajouter le sel et le poivre. Mettre de côté.

Mettre un enduit anti adhésif sur le moule (allant au four) qui convient à la cuve de l'IP. Bien répartir les pommes de terre râpées au fond du moule, saler poivrer au goût. Mettre les épinards, le bacon et finir avec le fromage. Verser le mélange d'œufs sur le dessus.

Mettre 1 tasse d'eau au fond avec la grille (trivet). Couvrir légèrement le moule d'un papier aluminium et placer le sur la grille.

Fermer, mettre la valve sur « sealing ». Presser sur Manual/Pressure cook pour 22 minutes à haute pression.

Lorsque terminé laisser la pression redescendre naturellement (NR) pour 10 minutes avant de faire le vide complet manuellement (QR). Valve à « venting ».

Source : Instant Pot Community (Brenda Twyman Hill)