

Stratta aux oeufs et au bacon

Total 45 m

Préparation 15 m.

Cuisson 15m. et pression naturelle 15 m.

Portions 4

4 tranches de bacon

1 1/2 t. d'eau

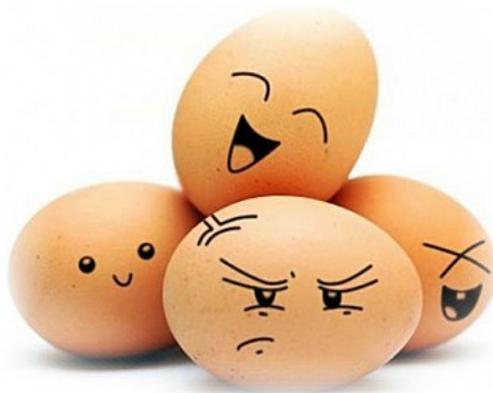
1 c. à table de beurre

3 gros oeufs

1 t. de lait 2% ou 3,25%

3 t. de pain de blé entier un peu sec coupé en cubes de 3/4 de pouce

1/4 de t. de fromage + 2 c. à table pour le dessus



Dans une poêle faire cuire le bacon, le mettre sur un essuie-tout pour enlever le surplus de gras.

Mettre l'eau dans le ip.

Mettre la grille dans le fond.

Beurrer un plat pouvant entrer dans le ip.

Dans un bol mélanger les oeufs, le lait, les assaisonnements.

Ajouter le pain, le fromage et le bacon. Bien mélanger.

Verser dans le plat beurré.

Mettre sur le support du cuit vapeur sans couvrir.

Cuire 15 m. et laisser descendre la pression naturellement.

Mettre le restant du fromage sur le dessus et cuire quelques minutes à Broil.

Traduit de :

Randolph, Laurel. Instant pot electric pressure cooker cookbook : easy recipes for fast and healthy meals.