

# Pain de viande au parmesan et bacon

**Préparation 10 m.**

**Cuisson 25 m.**

**Portions 8**

**2 livres de boeuf haché**

**3 tranches de pain**

**1/2 t. de lait**

**2/4 de t. de parmesan**

**Sel et poivre**

**2 c. à table de persil séché**

**2 t. d'eau**

**8 tranches de bacon**

**3 oeufs battus**

**1/2 t. de sauce bbq**

**Mettre le pain  
mélanger avec  
reposer 5 m.**

**Mélanger la  
fromage, le  
poivre. Ajouter  
façonner le  
de pain.  
sur une feuille  
d'aluminium.**



**en cubes et le  
le lait. Laisser**

**v i a n d e , l e  
persil, le sel et le  
le pain et le  
mélange en forme  
Déposer le pain  
d e p a p i e r  
Déposer les**



**tranches de bacon sur le pain puis la sauce bbq.  
Verser 2 t. d'eau dans la cuve et y déposer le support.  
Placer le pain sur le support et fermer le couvercle.  
Cuire 25 m. sur MABUAL, High.**

**Traduit de :**

**Instant Pot Cookbook : 777 Instant Pot Recipes.  
Delicious Meals to Enjoy With Your Family**