

Casserole aux œufs au fromage

Pour 6 personnes

Temps de préparation : 5 minutes

Temps de cuisson : 8 minutes

6 oeufs battus

1 4 de tasse de lait

1/2 cuillère à café de sel

1/2 cuillère à café de poivre

6 tranches de bacon cuit hachées

2 tasses de pommes de terre rissolées

1/2 tasse de champignons de Paris, tranchés

1/2 tasse de fromage cheddar râpé Instructions

Dans un bol à mélanger, mélanger les oeufs et le lait. Assaisonnez avec du sel et du poivre selon votre goût. Battre jusqu'à ce qu'ils soient bien combinés, puis mettre de côté.

Dans un moule adapter au format de votre ip , disposer les pommes de terre rissolées au fond du moule et ajoutez le bacon, les épinards et les champignons.

Verser le mélange d'œufs sur le dessus. Garnir de fromage râpé.

Mettre 1 tasse d'eau au fond de l'instant Pot, la grille et descendre le moule sur la grille.

Fermez le couvercle et cuire 8 m. à MANUAL/PRESSURE COOK , HIGH.

Laisser la pression descendre naturellement.