



Casserole déjeuner aux patates douces

INGRÉDIENTS :

6 gros oeufs
1 cuillère à soupe d'assaisonnement à l'italienne
1/2 c. À thé de sel de mer
1/2 c. À thé de poivre noir moulu
1/2 lb de saucisse de porc hachée
1 grosse patate douce pelée et coupée en cubes
1 petit oignon pelé et coupé en dés
2 gousses d'ail émincées
1 poivron vert moyen épépiné et coupé en dés
2 tasses d'eau

RECETTE :

Dans un bol moyen, mélanger les œufs, l'assaisonnement à l'italienne, le sel et le poivre. Mettre de côté.

Appuyez sur le bouton Sauté sur votre Instant Pot®. Sauté les saucisses, patates douces, oignons, ail et poivrons, pendant 3 à 5 minutes, jusqu'à ce que les oignons soient translucides.

Transférer le mélange dans un plat en verre graissé de 7 tasses. Verser les œufs battus sur le mélange de saucisses.

Placez le dessous de plat dans Instant Pot®. Versez l'eau. Placez le plat avec le mélange d'œufs sur le dessous de plat. Verrouiller le couvercle.

Appuyez sur le bouton Manuel et réglez le temps pour 20 minutes. Lorsque la minuterie sonne, relâchez rapidement la pression, puis déverrouillez le couvercle. Retirez le plat de votre Instant Pot®. Laissez reposer à la température ambiante pendant 5 à 10 minutes pour permettre aux œufs de prendre. Trancher et servir.

Recette par Michelle Fagone, du livre : I Love my Instant Pot
<https://recipes.instantpot.com/recipe/sweet-potato-morning-hash/>