

Eggs muffins



INGRÉDIENTS:

- 4 œufs
- 1/4 cuillère à thé d'assaisonnement poivre au citron
- 4 cuillères à soupe de cheddar râpé / fromage Jack
- 1 oignon vert coupé en dés
- 4 tranches de bacon précuit, émietté

DIRECTIONS:

1. Mettez le panier à vapeur dans le pot et ajouter 1 1/2 tasse d'eau.
2. Casser les oeufs dans un grand bol, ajouter le poivre de citron et bien battre.
3. Répartir le fromage, le bacon et l'oignon vert uniformément entre les quatre moules à muffins en silicone.
4. Verser les oeufs battus dans chaque moule à muffins et mélanger avec une fourchette.
5. Placer les moules à muffins sur le panier à vapeur.
6. Verrouillez le couvercle.
7. Sélectionnez Haute pression et 8 minutes de cuisson.
8. Lorsque le minuteur émet un bip, éteignez-le, attendez deux minutes, puis relâchez rapidement la vapeur restante.
9. Ouvrez délicatement le couvercle, sortez le panier vapeur et retirez les moules à muffins.

Servez immédiatement les muffins.