

Frittata au Pepperoni et pommes de terre

Portions: 12

Temps de
préparation: 10
minutes

Temps de cuisson:
20 minutes



3 pommes de terre
de taille moyenne
non pelées et tranchées

1/2 pepperoni tranché (1) et (2)

1 oignon tranché

10 oeufs

1/4 tasse de lait

poivre au goût

1 1/2 cuillères à soupe de feuilles de thym frais

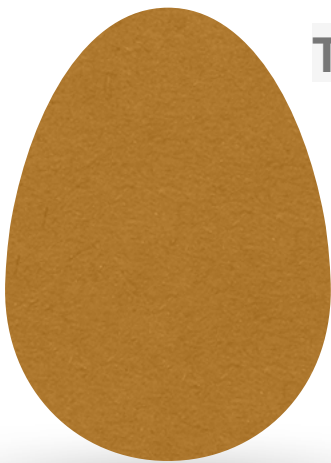
1/2 tasse de fromage cheddar

**(1) Note de la traductrice : ici il doit sagir d'un
pepperoni en saucisson.**

**(2) Pourquoi ne pas remplacer par du salami pour une
nouvelle variante.**

Instruction

1. Placez un sous-plat ou un panier vapeur dans le pot instantané et versez de l'eau.
2. Graisser un plat allant au four qui rentre dans le pot instantané.
3. Disposer les pommes de terre et le salami au fond du plat. Ajouter les oignons.
4. Dans un bol à mélanger, mélanger les oeufs et le lait. Assaisonnez avec du sel et du poivre selon votre goût. Ajouter le thym.
5. Versez le mélange d'œufs dans le plat allant au four avec les pommes de terre et le pepperoni.
6. Couvrir le plat de cuisson avec une feuille d'aluminium.
7. Placez le plat allant au four avec le mélange d'œufs sur le panier vapeur.
8. Fermez le couvercle.
9. Appuyez sur le bouton vapeur STEAM et réglez le temps de cuisson à 20 minutes.
10. Faites un relâchement de pression naturelle.



Traduit de :

500 Instant Pot Recipes: Easy and Delicious Recipes For Your Whole Family (Electric PressureCookerCookbook) » de Melissa Reeve.

