

# Oeufs à la française



Portions: 4

Temps de préparation: 10 minutes

Temps de cuisson: 25 minutes

Huile d'olive pour les ramequins

4 œufs entiers

4 tranches de jambon

8 cuillères à soupe de fromage frais

Un mélange de fines herbes au goût

Sel et poivre au goût

1. Placez un panier à vapeur dans l'instant pot et versez une tasse d'eau.
2. Badigeonner 4 ramequins d'huile d'olive et réserver.
3. Dans chaque ramequin, placez une tranche de jambon, deux cuillères à soupe de fromage à la crème et une pincée d'herbes mélangées. Casser les œufs sur chacun des ramequins et saler et poivrer au goût.
4. Placer sur le panier à vapeur.
5. Fermez le couvercle et scellez l'évent.
6. Choisissez la BASSE PRESSION et réglez le temps de cuisson à 25 minutes. La cuisson terminée laisser la pression descendre naturelleme t.

Traduit de :

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