

# Omelette festival du cochon

Préparation 10 m.

Cuisson 40 m. STEAM

Portions 4

## Ingrédients

6 oeufs battus

1/2 t. de lait

4 tranches de bacon cuites et hachées

1 tasse de saucisses peau enlevée et hachées

1 tasse de cheddar râpé

Sel et poivre au goût

## Préparation

Battre les oeufs et le lait.

Ajouter le sel et le poivre

Ajouter les saucisses hachées, le bacon, le fromage et bien mélanger.

Graisser un plat pouvant résister à la chaleur et qui entre dans le ip.

Verser le mélange dans le plat.

Mettre le trépied et verser de l'eau dans le fond du ip.

Mettre le plat dessus.

Fermer le couvercle et mettre le ip à STEAM 30 min.

Laisser descendre la pression naturellement. Attendre 5 m. avant de servir.

*Fisher, Olivia The 5 ingredients or less instant pot : 110 simple and delicious pressure cooker recipes for your instant pot cooking at home for any occasions*