

## Quiche à la viande



### INGRÉDIENTS:

6 gros oeufs, bien battus  
1/2 tasse de lait  
1/4 cuillère à thé de sel  
1/8 cuillère à thé de poivre noir moulu  
1 tranches de bacon, cuites et émiettées  
1 tasse de saucisses en morceaux  
1/2 tasse de jambon en dés  
2 gros oignons verts, hachés  
1 tasse de fromage râpé

### DIRECTIONS:

1. Mettez le sous-plat en métal dans le fond du pot et ajouter 1 tasse d'eau.
2. Dans un grand bol, fouetter ensemble les oeufs, le lait, le sel et le poivre.
3. Dans un autre bol ajouter le bacon, la saucisse, le jambon, les oignons verts et le fromage, bien mélanger.
4. Mettre dans des petits plats à soufflé des parts égales de viandes de l'étape 3.
5. Verser le mélange d'œufs (étape 2) sur le dessus de la viande et mélanger.
6. Couvrir sans serrer le plat soufflé avec une feuille d'aluminium.
7. Verrouillez le couvercle.
8. Sélectionnez Haute pression et 30 minutes de cuisson.
9. Lorsque le minuteur émet un bip, éteignez-le, attendez 10 minutes, puis relâchez-le rapidement.
10. Ouvrez délicatement le couvercle, sortez les plats et retirez les papiers d'aluminium.

Si désiré, saupoudrer le dessus de la quiche avec du fromage supplémentaire et griller au four à broil jusqu'à ce qu'il soit fondu et légèrement bruni.

Servir immédiatement!