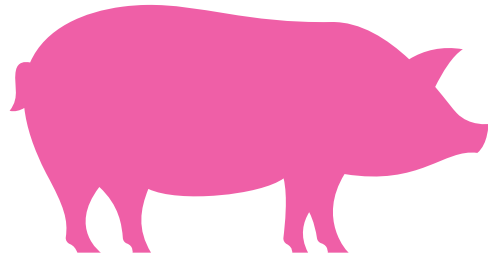


## Quiche sans croute pour les amateurs de viande



Ça c'est un petit  
dég. cochon

**Préparation 15 m.**

**Cuisson 30 m.**

**Portions 4**



**6 gros oeufs battus**

**1/2 t. de lait**

**1/4 c. à thé de sel**

**1/8 c. à thé de poivre**

**4 tranches de bacon cuites et  
coupées en morceaux**

**1 t de saucisses hachées cuites  
(intérieur sans les boyeux)**

**1/2 t. de jambon en cubes**

**1 t. de fromage râpé**

**2 oignons verts**

**1 1/2 t. d'eau**

**Mettre l'eau dans le fond du contenant du ip et y placer le support du ip.**

**Mélanger les oeufs avec, le lait, le sel et le poivre.**

**Mettre le bacon, le jambon, la saucisse, le fromage et les oignons verts dans un plat pouvant entrer dans le ip.**

**Mettre le mélange d'oeufs sur les viandes et le fromage, mélanger comme il le faut.**

**Placer le plat sur le support et couvrir avec un papier d'aluminium lâche.**

**Cuire 30 m. à MANUAL. Laisser descendre la pression naturellement pendant 10 m. et dépressuriser rapidement.**

**Vous pouvez ajouter du fromage et mettre au four à Broil quelques minutes.**

**Traduit de :**

**INSTANT POT COOKBOOK: The Ultimate 365 Best Instant pot pressure cooker cookbook (instant pot**

**Ma version toute jambon**



**recipes, instant pot cookbook, instant pot cookbook for two, instant pot slow cooker cookbook, paleo.**