

## Casserole œufs, jambon, fromage



### Traduction de la recette originale (Josée Madore)

[https://www.sixsistersstuff.com/recipe/instant-pot-ham-and-egg-casserole/?fbclid=IwAR03UFKiMayP6RZ0\\_SW4kzh3Tdhlv7xeRmjXme\\_J1wqRnlk4dZkcbHZ19GE](https://www.sixsistersstuff.com/recipe/instant-pot-ham-and-egg-casserole/?fbclid=IwAR03UFKiMayP6RZ0_SW4kzh3Tdhlv7xeRmjXme_J1wqRnlk4dZkcbHZ19GE)

- 4 pommes de terre rouge moyennes
- 1/2 oignon, coupé en dés
- 1 tasse de jambon haché
- 2 tasses de fromage cheddar râpé
- 10 gros œufs
- 1 tasse de lait
- 1 c. à thé de sel
- 1 c. à thé de poivre

1 - Vaporiser un grand bol en verre ou un cul de poule dont la grandeur fait dans la cuve de votre Instant Pot.

2 – Fouettez les œufs et le lait jusqu'à ce que tout soit bien mélangé. Ajoutez les pommes de terre, le jambon, les oignons, le fromage, le sel et le poivre et mélangez jusqu'à ce que tout soit recouvert du mélange d'œufs. Couvrir le bol avec du papier d'aluminium

2 - Placez votre trivet dans votre Instant Pot et ajoutez 1 ½ tasse à 2 tasses d'eau au fond de la cuve de votre IP. Placez votre bol recouvert de papier d'aluminium (ou son insert) sur le trivet.

3 - Fermez le couvercle et faire cuire à Pressure Cook/Manuel pendant 25 minutes

4 - Lorsque la minuterie est terminée, relâchez rapidement la pression (faites un QR)

5 - Servir avec vos garnitures préférées (crème sure, salsa, avocat, tomates, d'autre fromage, sel et poivre!