

# *Casseroles bacon, oeufs, pommes de terre*

**8 oeufs**

**1/2 t. de lait entier**

**1 t. . cheddar râpé**

**5-6 tranches de bacon, coupés  
en dés**

**2 t. de pommes de terre  
rissolées, décongelés**

**1/4 cuillère à thé de sel**

**Cuisson  
7 m.**



Pictorem



**Le ip à la position SAUTÉ, ajouter le bacon et le faire rôtir légèrement pendant 2 minutes. Une fois bruni, laissez le bacon dans l'instant pot. Placer les pommes de terre rissolées au dessus du bacon. Saupoudrer 1/2 t. du fromage sur le dessus des pommes de terre.**

**Dans un bol moyen, battre les oeufs ensemble en**

mélangeant le lait et le sel, puis verser directement sur le dessus des pommes de terre et des couches de bacon. Saupoudrer du reste du fromage soit 1/2 t. Fermez et fixez le couvercle et sélectionnez la haute pression. Cuire pendant 7 minutes. Quand votre temps est écoulé, exécutez un dégagement rapide.

Note de la traductrice : il semblerait que la cuisson de bacon aurait tendance à amener l'ip à se positionner en mode burn. Une des solutions pourrait être de cuire votre bacon le plus doucement possible qu'il de le faire. Une autre alternative pourrait être de faire cuire le bacon dans une poêle ou au micro-onde et de le mettre dans le fond du ip par la suite. En procédant de cette manière vous pourriez mettre du Pam pour empêcher de coller. L'option que j'aie testée est de faire cuire le bacon dans une poêle et de verser tous les ingrédients dans un bol, de le mettre sur le support avec une tasse



d'eau au fond.

**Traduit de :**

**Instant Pot Cookbook: Electric Pressure Cooker: Recipes for  
Faster, Healthier, Time Saving Meals"**