

## Egg bites style Starbuck

3 œufs  
1 tasse de Monterey Jack râpé (ou autre fromage au choix)  
3 cuillères à soupe de moitié-moitié  
1/3 tasse de fromage cottage  
4 tranches de bacon  
3/4 c. à thé de fécule de maïs  
Un soupçon de sauce piquante de votre choix  
Sel et poivre au goût



Badigeonner le moule à œufs en silicone avec l'enduit végétal et émietter le bacon dans le fond de chaque cavités. Mettre tous les ingrédients restants dans un mélangeur et mélanger jusqu'à l'obtention d'un mélange lisse (10-15 secondes). Verser sur le bacon, remplir les cavités aux 3/4 de leur capacité. Couvrir d'un couvercle en silicone ou, si vous n'avez pas de couvercle, envelopper hermétiquement avec du papier d'aluminium. Ajouter 1 tasse d'eau dans le ip. Mettre le moule sur la grille dans le ip. Cuire à haute pression pendant 12 minutes, puis NR pendant 5 à 10 minutes. Relâchez la pression restante et retirez délicatement du moule.

Katie McDonald  
Image Amazon