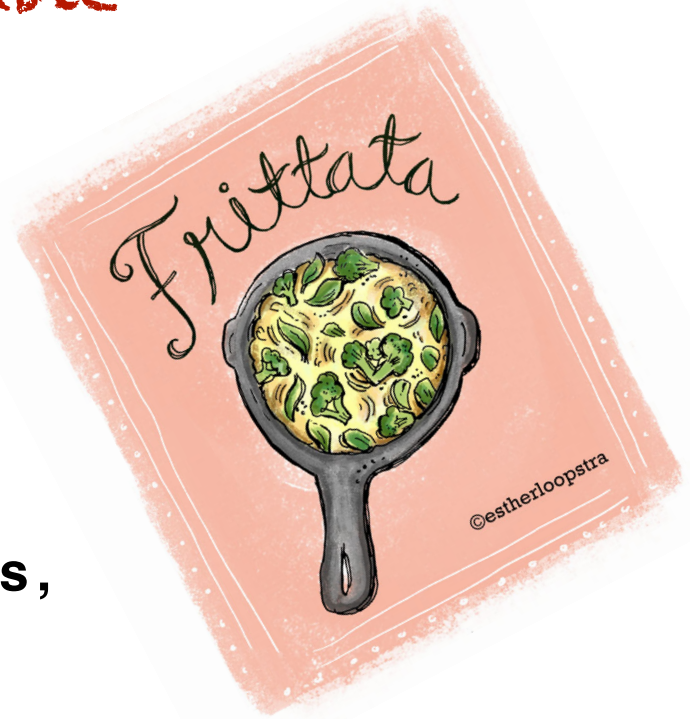


# Frittata de table

**Temps de préparation:**  
**5 minutes**  
**Temps de cuisson:**  
**10 minutes**

**4 œufs**  
**1 oignon émincé**  
**1 tasse d'épinards,**  
**hachés**  
**2 carottes, émincée**  
**2 pommes de terre**  
**moyennes, pelées, émincées** **2 tomates,**  
**émincées**  
**1/2 cuillère à soupe de sel**  
**4 cuillères à soupe beurre**  
**1/2 cuillère à thé de sel**  
**1 cuillère. à thé de poivre noir**  
**2 tasses d'eau**



**Note de la traductrice :** il semble y avoir une erreur au niveau des quantités de sel car deux quantités sont données. Saler et poivrer au goût

**Casser les œufs dans un bol et battre pendant 1 minute. Mélanger tous les légumes avec le mélange d'œufs, assaisonner avec le sel et le poivre noir. Graisser un plat avec du beurre et y verser le mélange d'œufs et légumes.**

**Verser l'eau dans la cuve, placer le plat sur le support. Fermer le couvercle et cuire 10 m. sur MANUAL/PRESSURE.**

**Faire descendre la pression rapidement.**

**Traduit de :INSTANT POT 50 RECIPES. QUICK & EASY: Recipes for busy MUMS » de Daniel Hal**