



#49711255

Ramequins oeufs et brocoli pour le brunch

Prend: 25 min. • Donne: 4 portions

7 gros œufs

1 1/2 tasse de crème moitié-moitié

3 c. à soupe fromage suisse râpé

2 c. à thé de persil frais émincé

1 c. à thé de basilic frais émincé

1/4 c. à thé de sel

1/8 c. à thé de poivre de Cayenne

1 à 1 1/2 tasse de bouquets de brocoli congelés, décongelés

1 tasse d'eau

1. Fouetter trois œufs avec les six ingrédients suivants; verser dans quatre ramequins graissés de 8 onces.
2. Répartir le brocoli dans les ramequins. garnir chaque ramequin d'un œuf restant.
2. Ajoutez 1 tasse d'eau dans la cuve de l'instant pot. Placer les ramequins sur le dessous-de-plat, en les empilant au besoin et en couvrant légèrement avec du papier d'aluminium. Verrouiller le couvercle; assurez-vous que l'évent est fermé. Sélectionner le réglage de vapeur; ajustez la pression sur haute et réglez le temps sur 6 minutes à **MANUAL/PRESSURE COOK**. Une fois la cuisson terminée, relâchez rapidement la pression conformément aux instructions du fabricant. Enlever le couvercle; À l'aide d'une pince, retirez soigneusement les ramequins. Laisser reposer pendant 3 minutes avant de servir.

Traduit de :Taste of house instant pot cookbook.

