

## Casserole de jambon et d'œufs

Portions : **2**

Préparation : 10 minutes

Cuisson : 25 minutes

6 oeufs entiers

1/2 oignon oignon  
jaune haché

1 tasse de jambon  
haché

1 tasse de cheddar  
râpé 4 pommes de  
terre rouges

1 tasse de lait

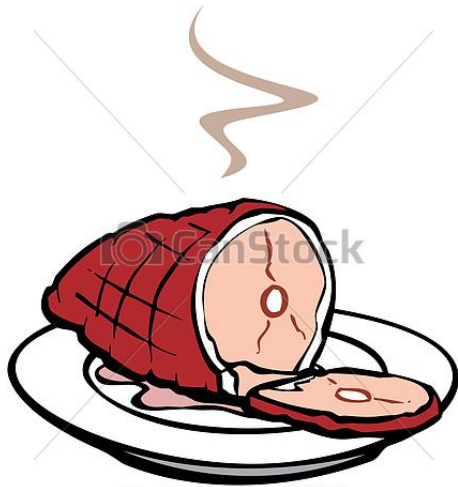
Spray de cuisson

2 tasses d'eau

Pincée de sel et d'eau



Dans un bol ajouter les œufs, le lait, le poivre, le sel, les pommes de terre, le jambon, l'oignon, le fromage et bien fouetter. Vaporiser un plat qui entre dans la cuve de l'ip. Et y verser le mélange aux œufs. Fermer le couvercle et faire cuire à **MANUAL/PRESSURE HIGH**, 25 minutes. Relâcher la pression naturellement pendant 10 minutes. Retirer la casserole et la couper en tranches, la diviser entre deux assiettes et savourer!



© Can Stock Photo - csp2724849

Traduit de :

**Mini Instant Pot Cookbook: Quick, Healthy and Delicious Instant Pot Mini Recipes for 3 Quart Models** de Jamie Stratton.