

Omelette à la mode du sud-ouest

(6 portions)

Tupperonde

6 oz de saucisses de porc, faibles en gras

10 gros œufs

¼ tasse de lait, sans gras

¾ tasse de fromage cheddar, en filaments

2 c. à thé d'assaisonnement Chipotle du sud-ouest

Sur la grille de cuisson dans la base de la Cocotte, placer les saucisses émietées. Cuire aux micro-ondes à puissance élevée durant 2 minutes; retirer la saucisse et la grille de la base et égoutter l'huile. Dans le Mélangeur Rapide, mettre les œufs, le lait et l'assaisonnement; sceller et secouer jusqu'à ce que tout soit bien mélangé. Remettre la saucisse cuite dans la base, ajouter le mélange à base d'œufs et le fromage. Cuire à puissance élevée durant 2 minutes, remuer et cuire encore une minute; laisser reposer 2 minutes avant de servir. Pour des œufs plus fermes, ajouter une minute de cuisson.

Suggestions pour servir : Garnir de crème sure, salsa, jalapenos, oignons ou olives.
