



## ***Casserole déjeuner aux saucisses et pommes de terre***

[RECETTES](#) - [DÉJEUNERS-BRUNCHS](#) - [OEUFS](#) - [REPAS](#) - [VIANDES](#)



NOMBRE DE PORTION : 4

---

TEMPS DE PRÉPARATION : 20 MIN

---

TEMPS DE CUISSON : 38 MIN

---

TEMPS DE REPOS :

---

DEGRÉ DE DIFFICULTÉ: FACILE

---

CONGÉLATION: NON

## Ingrédients

---

- 6 pommes de terre moyennes, pelées
- 1 c. table d'huile
- 2 c. table de beurre
- 750 grammes de saucisses italiennes (3 douces et 3 piquantes), coupées en tranches
- 2 oignons jaunes, émincés
- 3 gousses d'ail, hachées
- 2 branches de thym frais
- Sel et poivre
- 4 tasses d'épinards frais
- 1/3 tasse fromage tex-mex, râpé
- 4-6 œufs
- 1 citron coupé en quartier

## Préparation

---

1. Préchauffer le four à 425 F.
2. Couper les pommes de terre en quartier et de nouveau en 2 pour avoir 8 tranches par pommes de terre.
3. Faire bouillir les pommes de terre dans l'eau salée jusqu'à ce qu'elles soient assez cuites pour qu'une fourchette puisse être piquée dedans sans se défaire.

4. Dans un grand poêlon en fonte, faire chauffer 1 c. table d'huile et 1 c. table de beurre.
5. Ajouter les pommes de terre et les faire griller légèrement de chaque côté.
6. Ajouter les morceaux de saucisse et faire cuire 5-6 minutes ou jusqu'à ce que les saucisses soient bien cuites.
7. Ajouter les oignons, l'ail et le thym.
8. Faire cuire 3-4 minutes.
9. Saler et poivrer.
10. Ajouter les épinards et faire tomber.
11. Parsemer de fromage et enfourner 5-6 minutes ou jusqu'à ce que le fromage soit bien fondu et légèrement doré.
12. Pendant ce temps, faire fondre 1 c. table de beurre dans un poêlon.
13. Faire cuire les œufs, idéalement coulants.
14. Sortir la casserole du four et y déposer les œufs.
15. Déposer au centre de la table et accompagner de toasts et de quartiers de citron.