



Strata pour maman fatiguée

OEUFS - RECETTES - REPAS - VIANDES



NOMBRE DE PORTION : 4

TEMPS DE PRÉPARATION : 15 MIN

TEMPS DE CUISSON : 35 MIN

TEMPS DE REPOS :

DEGRÉ DE DIFFICULTÉ: MOYEN

CONGÉLATION: NON

Ingrédients

- 6 tranches de pain (pour vous déculpabiliser, utilisez du pain brun. On ne goûtera pas le blé entier et vous pourrez en passer une petite vite à vos rejets!)
- 3-4 c. à soupe de beurre (ou de la margarine)
- 5 œufs
- 1 tasse de lait (pour faire changement, la pinte était vide. J'ai pris la crème 35 %)
- 1 tasse de fromage rapé au choix (mozza, cheddar, suisse, mais pas du Cheez Wiz!)
- 2 à 3 c. à soupe de ciboulette
- 1 oignon haché
- 3 saucisses coupées en rondelles minces (si elles sont cuites. Sinon, on retire uniquement la chair qu'on fera dorer. On pourrait aussi mettre des crevettes, du jambon, du chorizo ou rien!)
- Sel et poivre

Préparation

1. Préchauffer le four à 325F. Couper le pain en dés d'environ 2 cm cubes. Arroser les cubes de beurre fondu (environ 2 c. à soupe) et mélanger. Enfourner une quinzaine de minutes jusqu'à ce que les cubes soient bien dorés.
2. Mélanger les œufs, le lait (ou la crème!), le fromage et la ciboulette dans un bol. Bien défaire les œufs. Ajouter du sel et du poivre au goût.
3. Faire dorer l'oignon (coupé en dés) dans une poêle dans un peu de beurre. Ajouter la chair de saucisse et faire dorer. Si vos saucisses sont déjà cuites, omettez cette dernière partie.
4. Ajouter le pain et le mélange d'œufs aux oignons et à la saucisse. Brassier doucement. Mettre au four 25 à 30 minutes jusqu'à ce que ce soit bien doré. Puis, passer à broil quelques minutes.