

Temps de cuisson : 45 minutes

Temps de préparation :

Degré de difficulté : Facile

Portion :



Strata

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 rejetsons!)
- 3-4 c. à soupe de beurre (ou de la margarine)
- 5 œufs
- 1 tasse de lait (J'ai pris la crème 35 %)
- 1 tasse de fromage râpé au choix (mozza, cheddar, suisse, ...)
- 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 chaire qu'on fera dorer. On pourrait aussi mettre des crevettes, du jambon, du chorizo ou rien!)
- Sel et poivre

Marche à suivre :

1. Préchauffer le four à 325F.
2. Couper le pain en dés d'environ 2 cm cubes. Arroser les cubes de beurre fondu (environ 2 c. à soupe) et mélanger.
3. Enfourner une quinzaine de minutes jusqu'à ce que les cubes soient bien dorés.
4. Mélanger les œufs, le lait (ou la crème!), le fromage et la ciboulette dans un bol. Bien défaire les œufs.
5. Ajouter du sel et du poivre au goût.
6. 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.



7. Ajouter le pain et le mélange d'œufs aux oignons et à la saucisse. Brasser doucement. Mettre au four 25 à 30 minutes jusqu'à ce que ce soit bien doré. Puis, passer à broil quelques minutes.

Source : <https://cinqfourchettes.com/2012/12/strata-pour-maman-fatiguee.html>