

Casserole déjeuner

- La meilleure casserole déjeuner au monde (Commencer la journée du bon pied!)



Ingrédients :

- 3 tasses (750 ml) de patates râpées
- Sel et poivre
- 12 œufs
- 1 tasse de lait + 1 tasse de crème (mêlé)
- 1 tasse et demie (375 ml) de cheddar râpée
- 1 tasse et demie (375 ml) de Monterey Jack râpée
- 2 tasses (500 ml) de jambon coupé ou même de la saucisse

Préparation :

1. Bien graissé un plat pyrex de 9 x 13. Étendre les patates au fond de la casserole. Saupoudrer de sel et de poivre.
2. Dans un grand bol, fouettez les œufs. Puis, ajouter le restant des ingrédients.
3. Verser par dessus les patates. Couvrir d'un papier d'aluminium et réfrigérer pendant 2 heures (ou la nuit).
4. Faites cuire (avec le papier d'aluminium) dans un four préchauffé à 350 °F (175 °C) pour 90 minutes.
5. Laissez refroidir avant de servir.

Ce matin, je vous propose une délicieuse casserole déjeuner qui est absolument parfaite pour les brunchs! Bon appétit :)

“

Merci d'imprimer ma recette! Passez le message que vous l'avez prise sur ChefCuisto.com :)