

metro



Strata toute garnie

Évaluer cette recette ☆☆☆☆☆ 0 Vote

10-12 | 0:20 | 0:45 | 1:15
 PLAT PRINCIPAL | PRÉPARATION | CUISSON | TEMPS TOTAL

Ingrédients

| | |
|--------------------------|---|
| 225 g (8 onces) | Champignon émincés |
| 1/2 | Poivron rouge coupé en petits dés |
| 15 ml (1 c. à thé) | Huile d'olive |
| 8 | Bacon |
| 8 | Saucisse à déjeuner au porc |
| 150 g (5 onces) | Jambon Forêt Noire Première Moisson coupé en languettes |
| 10 | Oeuf larges |
| 625 ml (2 1/2 tasses) | Lait 3.25% |

Préparation

Dans un poêlon, chauffer l'huile d'olive et y sauter les champignons et poivrons jusqu'à ce qu'ils commencent à colorer. Retirer du feu et laisser refroidir complètement.

Pendant la cuisson des champignons et du poivron, placer le bacon et les saucisses sur une plaque et les cuire au four à 180 °C (350 °F) pendant une quinzaine de minutes. Laisser ensuite refroidir le bacon et les saucisses avant de les couper en morceaux d'environ 1,25 cm (1/2 pouce).

Dans un bol, battre les œufs avec le lait, le sel, la moutarde, le persil séché, le poivre et le paprika. Réserver.

Dans un plat à gratin de 20 cm x 35 cm (8 po x 14 po), déposer les cubes de baguette. Distribuer uniformément les légumes, le bacon, les saucisses, le jambon et environ les 3/4 du fromage. Verser le mélange d'œufs sur le tout, puis, à l'aide d'une cuillère de bois, pousser simplement sur les petits morceaux de pain qui ne seraient pas imbibés du mélange d'œufs. Saupoudrer le reste du fromage sur la surface.

Couvrir le plat d'une pellicule plastique, puis le placer au réfrigérateur pour toute la nuit ou au moins 4 heures.

Au moment de cuire la strata, retirer le plat du frigo et laisser la préparation prendre la température de la pièce le temps de préchauffer le four à 180 °C (350 °F). Déposer un morceau de papier d'aluminium sur le plat et placer la strata dans le four. Cuire 35 minutes. Retirer le papier d'aluminium, puis poursuivre la cuisson de 10 à 15 minutes, ou jusqu'à ce qu'une pression

7,5 ml Sel
(1 1/2 c. à thé)

7,5 ml Moutarde sèche
(1 1/2 c. à thé)

5 ml Persil séché
(1 c. à thé)

1,25 ml Poivre fraîchement moulu
(1/4 c. à thé)

1,25 ml Paprika
(1/4 c. à thé)

1 Baguette Première Moisson coupée en cubes
de 1/2" (1,25cm)

375 ml Fromage cheddar vieilli et râpé
(1 1/2 tasse)

160 ml Fromage Gruyère râpé
(2/3 tasse)

30 ml Ciboulette ciselee
(2 c. à soupe)

exercée au centre de la strata ne fasse pas monter de mélange d'œufs non cuit. Saupoudrer la ciboulette sur la surface, puis laisser reposer une dizaine de minutes avant de servir.

Servir chaud avec un peu de crème sure ou même de sirop d'érable en guise d'accompagnement.

Source : Metro

Source : Metro

Mentions légales

Metro Richelieu inc. , ses compagnies affiliées et ses filiales n'engagent pas leur responsabilité pour toutes circonstances découlant de l'utilisation des recettes suggérées. Il appartient à la personne utilisant ce site de s'assurer que chacun des ingrédients est conforme à son régime de vie et/ou à ses restrictions alimentaires.
