

Casserole déjeuner

Recette du chef Chuck Hughes



Un pouding au pain nutritif et savoureux pour le déjeuner, ou à déguster à n’importe quel autre moment de la journée, comme entrée, par exemple.



Lisez attentivement les recettes afin de vous assurer que vous n’êtes allergique à aucun ingrédient. Vérifiez les étiquettes des aliments chaque fois pour repérer les sources d’allergènes comme le soja, le blé, les sulfites et autres.

Préparation : 20 min **Cuisson :** 20-25 min **Total :** 45-50 min **Portions :** 4 à 6

Ingrédients :

- 3 tasses de pain de la veille coupé en dés
- ½ c. à thé d’assaisonnement Old Bay
- 1 gousse d’ail râpée
- ½ c. à thé de persil séché
- ½ c. à thé de thym séché
- 1 oignon blanc moyen, haché
- 227 g de champignons de Paris, brossés et coupés en quatre
- 10 œufs battus
- ½ c. à thé de sel de mer
- ¼ c. à thé de poivre noir fraîchement moulu
- ¼ tasse d’huile d’olive
- Ciboulette fraîche hachée (environ 2 cuillères à soupe)
- Tomates cerises (environ 2 douzaines)

Directives :

- Étape 1 :** Préchauffer le four à 350 °F (176 °C). Huiler un plat à cuisson de 23 x 33 cm (9 x 13 po) avec 2 c. à soupe d’huile d’olive.
- Étape 2 :** Dans une grande poêle à frire, à feu moyen vif, chauffer 2 c. à soupe d’huile d’olive et ajouter le pain.
- Saupoudrer d’assaisonnement Old Bay et mélanger pour enrober d’huile. Cuire pendant 2 à 3 minutes, jusqu’à ce que les bords du pain deviennent croustillants et commencent à caraméliser. Placer les croutons dans le plat à cuisson.
- Étape 3 :** Dans la même poêle, après avoir retiré les miettes restantes avec une serviette en papier afin qu’elles ne brûlent pas, chauffer de nouveau 2 c. à soupe d’huile d’olive.
- Étape 4 :** Ajouter les champignons et les faire revenir à feu moyen pendant environ 5 minutes. Ajouter l’oignon, le persil sec, le thym sec et l’ail et faire revenir le tout encore 2 minutes. Ajouter au plat de cuisson avec les croutons.
- Étape 5 :** Assaisonner les œufs avec du sel et du poivre et les verser dans le plat de cuisson. Garnir de tomates cerises et cuire au four de 25 à 30 minutes jusqu’à ce que les œufs soient bien cuits. Griller 2 minutes de plus pour dorer le dessus.
- Étape 6 :** Garnir de ciboulette hachée et servir.

RETOUR