



CPE

Chez tante Juliette



Titre : Casserole aux oeufs et aux pommes de terre

Ingredients :

- | | |
|--------------|---|
| 2½ tasses | Pommes de Terre Rouges en dés Coupe Généreuse Les Paysannes (750 g) |
| ¼ tasse | huile d'olive |
| ¼ tasse | poivrons rouges rôtis, hachés |
| ¼ tasse | échalotes, en dés |
| ¼ tasse | tomates italiennes, en dés |
| 1 pincée | sel |
| 1 pincée | poivre |
| 1 pincée | poudre d'ail |
| ¼ tasse | gruyère, râpé |
| 8 unités | gros œufs |
| ¼ tasse | lait |
| 1 c. à table | basilic frais, haché |

Méthodes :

Préchauffer le four à 325 °F. Dans un bol à mélanger, combiner les œufs, le lait, le gruyère et le basilic. Fouetter et réserver. Mettre les Pommes de Terre Rouges en dés Coupe Généreuse Les Paysannes et de l'huile d'olive dans une poêle antiadhésive ou à frire de grandeur moyenne, placer sur la cuisinière à feu moyen-élevé et cuire pendant 4 à 5 minutes. Ajouter les échalotes et cuire pendant 2 minutes. Ajouter les tomates et les poivrons rôtis; cuire pendant 30 à 45 secondes supplémentaires. Retirer du feu et assaisonner avec du sel, du poivre et de la poudre d'ail.

Mettre le mélange de pommes de terre sautées dans le plat à gratiner et recouvrir du mélange d'œufs. Mélanger délicatement jusqu'à ce que toutes les pommes de terre soient recouvertes du mélange.

Mettre au four pendant 20 minutes ou jusqu'à ce que les œufs soient cuits

Astuces :

