

CASSEROLE AUX POMMES DE TERRE FROMAGÉES



MUSÉE DE L'AGRICULTURE ET DE
L'ALIMENTATION DU CANADA – CANADA
AGRICULTURE AND FOOD MUSEUM

Emplacement du En ligne
programme :

Voir tous les programmes au [Musée de l'agriculture et de l'alimentation du Canada](#)

Cette savoureuse recette est parfaite pour le brunch de fin de semaine!

Ingrédients

- 2 tasses (500 ml) de pommes de terre grelots, n'importe quelle variété
- 1 c. à table (15 ml) d'huile d'olive
- ¼ c. à thé (1 ml) de sel
- ¼ c. à thé (1 ml) de poivre
- 4 œufs
- 2/3 de tasse (160 ml) de fromage cottage
- 1 tasse (250 ml) de fromage cheddar, râpé
- 1/2 petit oignon jaune, finement haché
- 1/2 c. à thé (2,5 ml) de poudre d'ail
- 1/2 c. à thé (2,5 ml) de poudre d'oignon
- 1 c. à table (15 ml) de ciboulette fraîche ou lyophilisée, hachée

CASSEROLE AUX POMMES DE TERRE FROMAGÉES | 2

Préparation

1. Préchauffer le four à 350 °F (180 °C). Vaporiser un plat de cuisson de 9 po x 9 po ou le recouvrir de papier parchemin. Mettre de côté.
2. Couper les pommes de terre grelots en dés et les placer dans un plat de cuisson allant au four à micro-ondes et les couvrir. Cuire au micro-ondes à intensité élevée pendant cinq minutes.
3. Lorsque les pommes de terre sont cuites, ajouter l'huile d'olive, le sel et le poivre. Remuer pour bien enrober, remplacer le couvercle sur le plat, puis mettre de côté.
4. Dans un grand bol, battre les œufs, le fromage cottage, le fromage cheddar et l'oignon haché jusqu'à ce que le tout soit bien mélangé.
5. Ajouter les poudres d'ail et d'oignon et la ciboulette. Bien mélanger.
6. Incorporer doucement les pommes de terre coupées en dés.
7. Verser le mélange dans le plat de cuisson préparé.
8. Cuire de 23 à 25 minutes, ou jusqu'à ce que les côtés soient légèrement dorés et que le dessus soit ferme au toucher. Laisser refroidir pendant cinq minutes avant de couper. Servir et savourer!