

# CASSEROLE DU TEMPS DES FÊTES



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

Emplacement du programme : En ligne

Cette recette facile à préparer est parfaite pour le brunch lorsque vous êtes occupé à recevoir!

## Ingrédients

- 2 tasses (500 ml) de pommes de terre rissolées congelées coupées en dés, dégelées
- ½ tasse (125 ml) de tomates cerises coupées en dés
- 1 gros poivron coupé en dés, de n'importe quelle couleur
- 1 c. à thé (2,5 ml) d'assaisonnement à l'ail rôti et aux herbes
- ¼ c. à thé (1 ml) de poudre d'ail
- ¼ c. à thé (1 ml) de poudre d'oignon
- 1 ½ tasse (375 ml) de mélange de fromage râpé, de n'importe quelle sorte
- 4 œufs
- ½ tasse (125 ml) de lait
- ¼ c. à thé (1 ml) de sel
- ¼ c. à thé (1 ml) de poivre

## Préparation

1. Préchauffer le four à 375 degrés. Badigeonner un plat de cuisson de 23 cm x 33 cm (9 po x 13 po).
2. Dans un grand bol, combiner les pommes de terre, les tomates en dés, le poivron en dés, la poudre d'ail et d'oignon et l'assaisonnement.
3. Verser le mélange dans le plat de cuisson et recouvrir avec le fromage râpé.



## CASSEROLE DU TEMPS DES FÊTES | 2

4. Dans un autre bol, fouetter les œufs, le lait, le sel et le poivre. - Verser le mélange d'œufs sur le mélange de pommes de terre.
5. Cuire de 30 à 35 minutes, ou jusqu'à ce que le dessus soit bien doré. -Laisser refroidir pendant 10 minutes avant de couper.
6. Servir et savourer!

