

Natrel®

Stratta aux œufs et au chou frisé

Cette casserole aux œufs typiquement italienne a tout pour devenir votre recette favorite pour l'heure du brunch!
Elle se prépare facilement la veille — il ne reste qu'à la glisser au fourneau avant que les invités arrivent. Une façon délicieuse de mettre le chou frisé à l'honneur!



SERT
12



PRÉPARATION
15MIN.



CUISSON
60MIN.



REFROIDISSEMENT
255MIN.

Ingrédients

10 œufs, légèrement battus
3 tasses de lait Natrel Finement filtré
6 tasses de pain de blé entier ou multigrains rassis en cubes
4 tasses de feuilles de chou frisé, hachées
360 g de jambon, coupé en julienne
2 tasses de cheddar fort râpé
2 c. à soupe de moutarde de Dijon
Poivre et sel

Préparation

1. Dans un grand bol, mélanger les œufs et le lait. Poivrer généreusement et saler légèrement. Ajouter le reste des ingrédients et bien mélanger.
2. Répartir dans un plat de cuisson d'environ 13 X 9 po. Couvrir d'une pellicule de plastique et réfrigérer 4 heures ou toute une nuit. Si vous êtes pressé, laisser imbiber le pain au moins 1 heure.
3. Placer la grille au centre du four. Préchauffer le four à 350 °F.
4. Retirer la pellicule de plastique et cuire au four environ 1 heure, ou jusqu'à ce que la stratta soit bien cuite au centre. Laisser refroidir pendant 10 minutes, puis servir avec une salade de tomates ou une salade verte.