



CURIEX

B É G I N

Stratta de Christian

Les ingrédients

- 6 tranches de pain belge, coupées en dés
- 3 c. à soupe (45 ml) d'huile d'olive
- 3 grosses saucisses, au choix
- 3 échalotes françaises, hachées finement
- 5 oeufs
- 1 t. (250 ml) de lait
- 1 t. (250 ml) de cheddar fort râpé
- 1/3 t. (85 ml) de parmesan râpé
- 1/2 t. (125 ml) de ciboulette, hachée
- 2 c. à soupe (30 ml) de sirop d'érable
- 1 citron, pour le zeste
- 1/3 t. (85) de persil haché grossièrement
- Beurre pour la cuisson
- Sel et poivre

Les étapes

Portions : 8

Temps de préparation : 30 minutes

Temps de cuisson : 30 minutes

Préparation :

Préchauffer le four à 325°F.

Déposer les cubes de pain sur une plaque à four, arroser avec l'huile d'olive et bien remuer.

Enfourner le tout et cuire pendant 15 minutes ou jusqu'à ce que le pain soit bien doré.

Fondre un peu de beurre dans une grande poêle antiadhésive allant au four et y faire cuire les saucisses.

Lorsque les saucisses sont cuites, les couper en tronçons de 2,5 cm (1 pouce) et les réserver à température pièce.

Dans la même poêle, ajouter un peu de beurre et y faire revenir les échalotes. Retirer et réserver.

Casser les œufs dans un grand cul de poule, ajouter le lait, saler et poivrer et battre en omelette.

Ajouter les fromages, la ciboulette, les cubes de pain, les tranches de saucisses et les échalotes, bien incorporer et verser le tout dans la poêle.

Enfourner et cuire pendant 30 minutes ou jusqu'à ce qu'elle soit bien dorée.
Au moment de servir, arroser de sirop d'érable et parsemer de zeste de citron et de persil.

RECETTE
BÉCOTTE

Préparation de la Bécotte

Quantités

1 kg de viande de bœuf
1 kg de viande de porc
1 kg de viande de mouton
1 kg de viande de veau
1 kg de viande de cheval
1 kg de viande de chèvre
1 kg de viande de agneau
1 kg de viande de porc
1 kg de viande de mouton
1 kg de viande de veau
1 kg de viande de cheval
1 kg de viande de chèvre
1 kg de viande de agneau

Préparation

1. Couper la viande en cubes.
2. Mettre la viande dans une marmite.

Notes

La bécotte est une viande traditionnelle.

Elle est préparée avec des viandes de différentes espèces.

Elle est servie avec des légumes et une sauce.

Elle est une spécialité de la région de la Savoie.

Elle est préparée avec des viandes de différentes espèces.

Elle est servie avec des légumes et une sauce.

Elle est une spécialité de la région de la Savoie.