

Le grand petit-déjeuner au four



Un mélange copieux de cubes de pain ou de croissants au beurre, garnis de savoureuse saucisse italienne au porc, de poivrons rouges rôtis et de fromage cheddar, cuits dans une crème onctueuse aux champignons et de crème anglaise pour un petit-déjeuner des plus réconfortants.

PRÉPARÉ AVEC

**Signature Velouté de champignons**

CODE DE CAS 08172

Ingredients

60 mL	Huile végétale, divisée
480 g	Pain blanc, croissants ou brioche, coupés en cubes de 2,5 cm*
1	Gros oignon, coupé en dés
6 g	Origan, séché, moulu
10	Saucisse italienne au porc, piquante ou douce, sans boyau
2	Poivrons rouges, épépinés et coupés en dés
907 mL	Signature Velouté de champignons
24	Œufs
946 mL	Lait entier
250 g	Fromage cheddar, râpé

Directions

- 1 Préchauffer le four à 180 °C (350 °F)
- 2 Graisser légèrement un moule pour restaurant de 30 cm x 50 cm avec 2 cuillères à soupe d'huile. Disposer les cubes de pain au fond du plat.
- 3 Dans une grande poêle, chauffer le reste de l'huile d'olive à feu moyen. Faire revenir l'oignon jusqu'à ce qu'il devienne translucide. Ajouter la chair à saucisse et les poivrons rouges et faire revenir, en coupant la viande en morceaux de la taille d'une bouchée, jusqu'à ce que la saucisse soit légèrement dorée et bien cuite. Répartir uniformément le mélange sur les cubes de pain.
- 4 Dans un grand bol, fouetter ensemble le velouté de champignons Signature, les œufs, le lait et la moitié du fromage. Verser sur le mélange de saucisses. Couvrir la casserole et réfrigérer toute la nuit.
- 5 Retirer le couvercle de la poêle et garnir avec le reste du fromage. Cuire à découvert pendant 1 heure ou jusqu'à ce que le mélange d'œufs soit pris et qu'un couteau inséré au centre en ressorte propre.