

Strata aux asperges, au fromage de chèvre et à la pancetta

 TOTAL TIME
75 mins

 PORTIONS
16-18


Cette strata est rehaussée avec des asperges croquantes, de la pancetta fumée et du fromage de chèvre au goût piquant, nichée dans du pain au levain rustique et enrobé d'une riche crème aux oeufs mélangée à notre velouté de poireau et pomme de terre Signature. Une touche de parmesan ajoute de la profondeur et une finale savoureuse.

PRÉPARÉ AVEC


Signature Velouté de poireau et pomme de terre

CODE DE CAS 13031

Ingredients

1 bac (1,81 L)	Signature Velouté de poireau et pomme de terre
1,6 L	Lait (3 %)
675 g	Pancetta ou bacon, coupé en dés
125 mL	Bouillon de poulet ou de légumes <i>Campbell's</i> ^{MD}
2	Poireaux, nettoyés et coupés en rondelles de 0,6 cm
907 g	Asperges, parées, coupées en morceaux de 1 po
2 x 675 g	Pain au levain, coupé en cubes de 2,5 cm
18	OEufs, gros
	Poivre noir, fraîchement moulu (à votre convenance)
500 g	Fromage de chèvre, émietté
75 g	Fromage parmesan, finement râpé

Directions

- 1 Préchauffer le four à 191 °C (375 °F).
- 2 Graisser un moule pour restaurant pleine grandeur (20 ¾ po x 12 ¾ po) avec de l'huile.
- 3 Dans une grande casserole, mélanger le velouté de poireau et pomme de terre Signature de Campbell's^{MD} avec le lait. Faire chauffer à feu moyen en remuant et porter à ébullition. Retirer du feu et laisser refroidir.
- 4 Dans un rondau, faire cuire la pancetta pendant 4 à 5 minutes ou jusqu'à ce qu'elle soit croustillante et dorée. La retirer à l'aide d'une cuillère à trous et la transférer dans une assiette recouverte de papier absorbant. Déglacer la poêle avec le bouillon et ajouter les poireaux. Faire revenir pendant 2 à 3 minutes ou jusqu'à ce que les oignons soient translucides. Ajouter les asperges et faire revenir 3 à 4 minutes supplémentaires. Retirer du feu et incorporer la pancetta cuite.
- 5 Dans un grand bol, fouetter ensemble le velouté de poireau et pomme de terre Signature refroidi, les oeufs et le poivre. Ajouter le mélange aux cubes de pain et remuer pour bien les enrober. Incorporer le mélange de pancetta et le fromage de chèvre en réservant une ou deux tasses pour la garniture. Transférer uniformément dans un moule pour restaurant et saupoudrer de parmesan.
- 6 Laisser reposer le gratin pendant au moins une heure, voire toute la nuit.

7 Cuire au four pendant 55 à 60 minutes ou jusqu'à ce que le dessus soit doré et croustillant et qu'une brochette insérée au centre du plat de cuisson en ressorte propre. Laisser refroidir pendant dix minutes avant de découper en portion.