



Temps Total  
**10 MIN.**

Portion  
**1 1/4T. (300ML)**

Difficulté  
**EASY**

Rendements  
**24**

La Soupe condensée Crème de champignons de 48 oz de Campbell'sMD est délicieuse au petit-déjeuner! Préparer avec des épinards, des substituts d'oeufs et des pommes de terre, pour un savoureux début à votre journée!

**INGRÉDIENTS**

**POIDS**

**MESURE**

Enduit culinaire

Pommes de terre rissolées, surgelées, décongelées	2 lb	1 kg
Huile végétale	1 c. à s.	15 mL
Oignons doux, hachés finement	1 1/2 pinte	1 L
Épinards surgelés, hachés, décongelés, bien égouttés	2 lb	1 kg
<b>Soupe condensée Crème de champignons 48oz de Campbell'sMD</b>	48 oz	1 ,36 L
Lait, faible en gras	3 t.	750 mL
OEufs battus ou sous forme liquide	3 t.	750 mL
Paprika fumé	1 c. á t.	5 mL
Poivre rouge, moulu	1/2 c. á t.	3 mL
Fromage, cheddar, déchiqueté	5 t.	1 ,3 L



**Tip**

Pour servir: Pour une portion, servir environ 1 1/4t. (300mL) à l'aide d'une cuillère et garnir de fruits, au goût.



## INSTRUCTIONS

1. Enduire d'aérosol le fond d'un grand bac de 12x20x3po Étaler uniformément les pommes de terre au fond du grand bac. Réserver.
2. Dans un grand chaudron, faire chauffer l'huile à feu moyen-élevé; ajouter les oignons et cuire pendant 6minutes, en remuant souvent.
3. Ajouter, en mélangeant, les épinards. Retirer du feu et laisser refroidir (température ambiante). Réserver.
4. Dans un grand bol, mélanger à l'aide d'un fouet la soupe aux champignons, le lait, les oeufs, le paprika et le poivre, jusqu'à ce que le mélange soit d'une texture lisse. Réserver.
5. Parsemer la moitié du fromage sur les pommes de terre rissolées et étendre uniformément le mélange aux épinards, couvrant le fromage. Verser le mélange d'oeufs sur la couche d'épinards. Couvrir du reste de fromage. Couvrir et mettre au frigidaire au moins pendant 60 minutes ou pour la nuit, avant de faire cuire au four.
6. Faire cuire dans un four ordinaire à 180°C (350°F) ou à 150°C (300°F) dans un four à convection, pour environ 35 à 40minutes ou jusqu'à ce que le dessus soit dur au toucher et semble croustillant. Retirer du feu et laisser reposer au moins 10minutes avant de transférer le tout dans des plats de service.

Point critique de maîtrise : Cuire jusqu'à ce que la température interne se maintienne à 65°C (145°F) ou plus pendant 15 secondes. Point critique de maîtrise : Maintenir à une chaleur de 60°C (140°F) ou plus pour le service.